Oster®

MODELS/ MODÈLES
MODELOS

2700

INSTRUCTION MANUAL
MIXMASTER® STAND MIXER
PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

MANUEL D'INSTRUCTIONS
BATTEUR SUR PIED MIXMASTER®
LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL

MANUAL DE INSTRUCCIONES
BATIDORA DE PEDESTAL MIXMASTER®
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

MANUAL DE INSTRUÇÕES
BATEDEIRA DE PEDESTAL MIXMASTER®
LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock and/or injury to persons, including the following:

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING YOUR STAND MIXER.

- To protect against risk of electrical shock DO NOT immerse power cord or motor base in water or any other liquid
- Close supervision is required when any appliance is used by or near children
- Unplug your appliance from the outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning
- Avoid contacting moving parts
- DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Oster® Authorized Service Center for examination, repair, or electrical/mechanical adjustment
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock, or injury
- DO NOT use outdoors
- DO NOT let cord hang over edge of table or counter
- Never leave an appliance unattended while in use
- Keep hands and utensils away from the beaters or any other attachment that is in use. To reduce the risk of personal injury or damage to the mixer, a rubber spatula can be used only when the mixer is off
- Always use the Stand Mixer on a dry, level surface
- DO NOT place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven
- DO NOT operate Stand Mixer continuously for more than 10 minutes when mixing regular batter. When using extremely heavy loads such as dough, the appliance should not be operated for more than 5 minutes
- Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons, and/or damage to the mixer

- Remove beaters from Stand Mixer before washing. NEVER eject beaters or dough hooks when appliance is in operation
- Ensure fingers are kept well away from moving beaters and dough hooks
- Use only the supplied mixing bowl. DO NOT remove mixing bowl from the base while Stand Mixer is in use

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

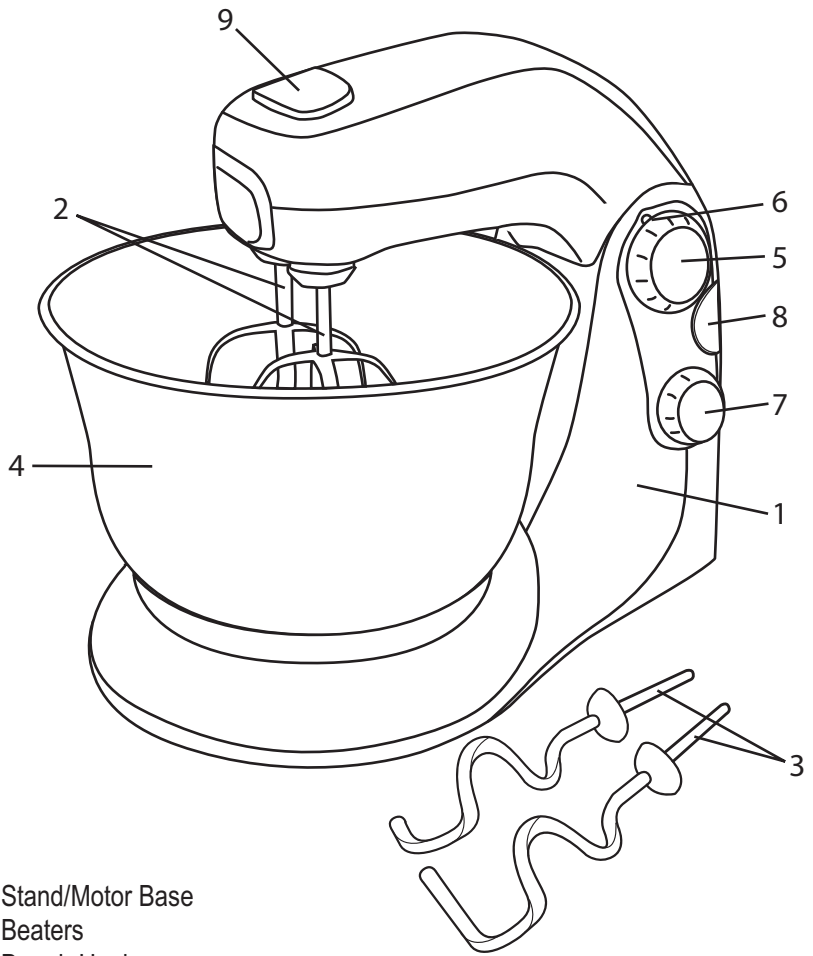
SAVE THESE INSTRUCTIONS

(For 120 & 127 Volts Only)

To reduce the risk of electrical shock, this appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug fits a polarized outlet only one way. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be the same as that of your mixer. The extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1. Stand/Motor Base
2. Beaters
3. Dough Hooks
4. 4-liter Stainless Steel Mixing Bowl
5. 12-speed Rotary Control Dial
6. Power Indicator Light
7. Bowl Speed Control Dial
8. Tilt Button
9. Eject Button

INSTRUCTIONS FOR USE

BEFORE USING YOUR OSTER® MIXMASTER® STAND MIXER

Before assembling your Oster® Mixmaster® Stand Mixer, be sure the power cord is unplugged from the power outlet and the speed control dial is in the "O" position.

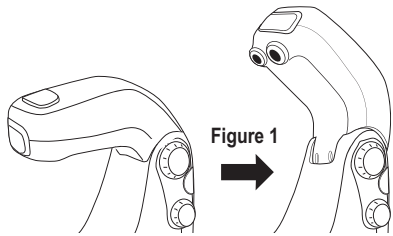


Figure 1

1. Press the tilt button located on the stand and swing the mixer head up. The mixer head will lock into this tilt position so you can insert the beaters or dough hooks and the bowl **(Figure 1).**

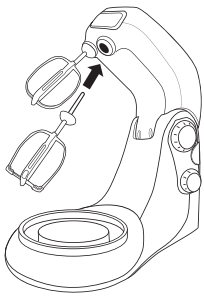


Figure 2

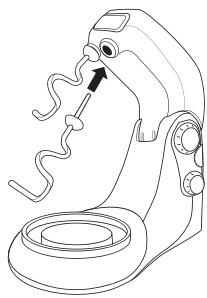
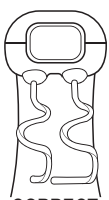


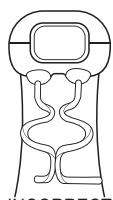
Figure 3

2. Insert the beater with the round/oval shape into the back socket and the beater with the flat bottom shape and plastic pieces into the front socket (the socket located on same side as the speed controls in the mixer) **(Figure 2).** To insert the dough hooks, place the one with the shorter hook into the back socket and the one with the longer hook into the front socket (the socket located on same side as the speed controls in the mixer) **(Figure 3).**



CORRECT

Figure 4



INCORRECT

Important: Please review **Figure 4**. The illustration on the left is how the dough hooks should look when correctly inserted. However, should the dough hooks once inserted to be touching, as they do in the illustration on the right, then they have been inserted incorrectly.

Note: Be sure both beaters or dough hooks click firmly in place, you may need to twist the attachments slightly to engage them in position prior to pushing them into place.

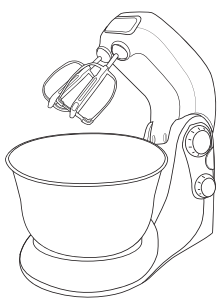


Figure 5

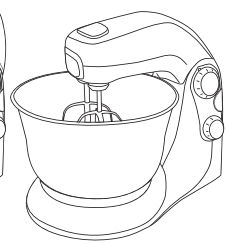


Figure 6

3. Place the mixing bowl onto the plate located on the stand and lock it by turning it clockwise **(Figure 5).**

4. Press tilt button to lower the head with the attachments already in place and into the bowl. Ensure mixer head locks into place **(Figure 6).**

USING YOUR OSTER® MIXMASTER® STAND MIXER

The OSTER® Mixmaster® Stand Mixer has a DUAL MOTOR DESIGN where one motor located in the head of the mixer drives the beaters while an independent motor located in the neck of the mixer rotates the bowl for more powerful and optimum mixing. Please follow the instructions below to use your Oster® Mixmaster® Stand Mixer:

1. Turn the rotary speed control dial to the “O” position; plug the power cord into the power outlet.

   NOTE: The power indicator light on the speed control dial should now be on.

2. Use the rotary speed dial to turn the mixer on and off and to control the mixing speeds.

Please refer to the “SPEED GUIDE FOR STAND MIXER” section of this manual for mixing instructions for several types of mixtures,

Tip: Start mixing at slow speeds and increase speed gradually to prevent ingredients from splashing out of the mixing bowl. When adding dry ingredients such as flour, chocolate powders and others, lower the speed temporarily until ingredients are combined.

Tip: For better results when kneading yeast dough, use speed 1.

SELECTING THE MIXING BOWL SPEED

1. The mixing bowl automatically turns on when one of the 12 speeds is selected in the speed control dial. For majority of mixing tasks the bowl speed should be set on the low speed setting “1”. For light mixes requiring maximum mixing performance such as cakes and meringue, set the bowl speed to the high setting “2” to ensure the whole mixture goes through the beaters many times. For thick mixes and large volumes the bowl speed should be set at the low position “1”.
2. When mixing is complete, turn the speed control dial to the “O” position and unplug the cord from the power outlet.

   Note: The indicator light will stay on until power is disconnected from the mixer.

3. Push down the tilt button and move mixer head back until it is locked into position **(Figure 7).**
4. To remove the attachments (either beaters or dough hooks), place fingers loosely around the attachments and hold down the “beater eject” button **(Figure 8).**

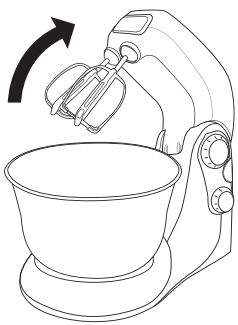


Figure 7

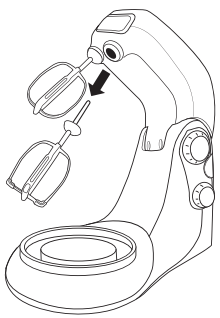


Figure 8

SPEED GUIDE FOR STAND MIXER

Please keep in mind that the various mixing tasks and related speeds listed in the table below may vary slightly from recipe to recipe.

SPEED SETTING	MIXING TASK
	FOLDING & BLENDING
1	Scones/Pastry
2	Biscuit dough
3	Tea Cakes
	LIGHT MIXING
4	Sauces & Puddings
5	Custard/Icing
6	Packet Mixes
	CREAMING & BEATING
7	Butter & Sugar
8	Cream Cheese
9	Heavy Batters
	WHIPPING & AERATING
10	Cream
11	Egg whites & meringue
12	Marshmallow

CARE AND CLEANING

- Before cleaning your mixer, ensure the power is turned off and then remove the plug
- Wipe over the outside area of the stand with a damp cloth and polish with a soft dry cloth
- Wipe any excess food particles from the power cord
- Wash the mixing bowl, beaters, and dough hooks in warm soapy water and wipe dry. The stainless steel mixing bowl, beaters and dough hooks can also be placed in the dishwasher (top rack only)

Fruit Cake

Ingredients

400 grams (14 oz.) butter or margarine (room temperature)
200 grams (7 oz.) brown sugar
200 grams (7 oz.) sugar
6 eggs
1 teaspoon vanilla essence
5 tablespoons rum
½ kilogram (1 lb) all-purpose flour
½ teaspoon baking soda
1 pinch ground clove
1 pinch nutmeg
1 pinch cinnamon powder
¼ teaspoon baking powder
150 grams (5 oz.) raisins
150 grams (5 oz.) golden raisins
1 tablespoon grated orange peel
150 grams (5 oz.) dried seedless prunes
100 grams (3.5 oz.) cherries maraschinos
100 grams (3.5 oz.) chopped dried apricots
Powder sugar to decorate

Directions

In the Oster® Mixmaster® Stand Mixer, mix the butter or margarine with the sugar. Add eggs, one by one. Add vanilla and rum. Mix the dry ingredients separately, setting aside 5 tablespoons to powder the dried fruit. Add the dried ingredients to the mixture and mix in a folding motion. Chop the fruits and powder them with the flour you set aside and add them to the previous mixture. Pour the mixture into a greased pan lined with baking paper. Bake for 45 minutes at 180º C (350º F). Remove from pan and let cool. Decorate with powdered sugar.

Coconut Caramel Custard

Ingredients

5 eggs
1 ½ cups condensed milk
1 cup fresh milk
1 teaspoon vanilla
50 grams (2oz) grated coconut
Caramelized mold

Sauce

½ cup fresh milk
100 grams (3.5oz) milk caramel

Directions

In the Oster® Mixmaster® Stand Mixer, mix the eggs with the fresh milk, the condensed milk and the vanilla. Add the grated coconut and keep mixing. Pour the mixture over a caramelized mold. Set mold over a broiling pan filled with water and let it cook for 20 minutes. Remove from pan and decorate with grated coconut and serve with sauce.

Sauce

Mix milk with milk caramel to obtain a consistent sauce.

Apricot Sponge Cake

Ingredients

1 cup white wine
200 grams (7oz) dried apricot
200 grams (7oz) brown sugar
150 grams (5oz) butter or margarine
3 egg yolks
3 egg whites
80 grams (3oz) toasted almonds
250 grams (9oz) all-purpose flour
2 teaspoons baking powder

To decorate

Apricot marmalade
Dried apricots
Almonds

Directions

Heat the wine, add the apricots and let them soak. Grind the apricots with an Oster® Blender until the mix becomes a puree. In your Oster® Mixmaster® Stand Mixer, mix the egg whites until light and fluffy, add the sugar and keep mixing. Add the apricot puree and mix with folding strokes. Melt the butter or margarine, allowing it to cool before adding the previously made mixture. Add the egg yolks one by one; add the chopped almonds in the Oster® Food Processor. Lastly, add the all-purpose flour mixed with the baking powder. Pour the batter into a greased bundt cake pan. Bake it for 35 minutes at 180º C (350º F). Let it cool and remove it from pan. Add a layer of apricot marmalade to the top of the cake and decorate with dried apricots and almonds.

Banana Bread

Ingredients

2 cups flour
3/4 cup sugar
1 teaspoon baking soda
1/2 teaspoon salt
1 cup mashed ripe banana
2/3 cup mayonnaise
1/4 cup water
1 1/2 teaspoons vanilla
1/2 cup each chopped nuts and chocolate chips, optional

Directions

In Oster® Mixmaster® Stand Mixer, stir together dry ingredients at a medium speed. Put in the remaining ingredients, adding chocolate chips and nuts last. Bake on 180 ºC (350 ºF) in 23 x 13 cm (9x5") pan or in a 12-cupcake tin for 30 to 40 minutes. Less time is needed for cupcakes. Cake is done when a toothpick poked into the center of the bread comes out clean. Mayonnaise is substituted for the egg and butter in this recipe so fat free mayonnaise will not be appropriate.

Scones

Ingredients

3 cups all purpose flour
1 tablespoon baking powder
1 cup butter or margarine
1 cup buttermilk
1 tablespoon lemon zest
Your choice of raisins; dried cranberries; or butterscotch, cinnamon, or chocolate chips

Cinnamon Spread

1 teaspoon cinnamon, 2 tablespoons sugar, 1/2 pound (230 grams) soft butter or margarine

Directions

Cut softened margarine or butter into the mixture of flour and baking powder (you may use the Oster® Mixmaster® Stand Mixer if you desire). When the mixture resembles coarse meal, add buttermilk and zest and mix until the dough is combined. On a lightly floured counter or board, mix in your choice of raisins, dried cranberries, or those wonderful commercial butterscotch, cinnamon, or chocolate chips. Divide batter into 2 balls and pat into a circle until it is about 1.27cm to 1.90cm (1/2 to 3/4 inch thick. Cut into triangles and bake on a non-stick cookie sheet at 205 ºC (400 ºF) degrees for about 35 to 40 minutes until golden brown. You may sprinkle the tops with about 2 tablespoons of sugar if desired before baking. Serve warm or at room temperature accompanied by cinnamon spread.

Cinnamon Spread

Mix 1 teaspoon cinnamon and 2 tablespoons sugar with ½ pound (230 grams) soft butter or margarine. Label and use as a topping for toast, muffins, or scones. Also great on pancakes and waffles. More cinnamon and a ¼ teaspoon of nutmeg may be added.

Honey-almond Biscotti

Ingredients

3½ cups all-purpose flour
2 tsp. anise seeds
2 tsp. ground cinnamon
2 tsp. baking powder
½ tsp. baking soda
½ tsp. salt
1 cup dried cranberries
3/4 cup slivered almonds
½ cup (1 stick) butter or margarine
¾ cup honey
2 large eggs
1 tsp. vanilla

Directions

Preheat oven to 180 ºC (350° F). Spray a large baking sheet with nonstick cooking spray; set aside. In the Oster® Mixmaster® Stand Mixer, stir together flour, anise seeds, cinnamon, baking powder, baking soda and salt; Stir in cranberries and almonds; set aside. Separately, at medium speed, beat butter until creamy. Beat in honey until smooth and light, and then beat in eggs one at a time. At low speed, stir in flour mixture until just mixed, then stir in vanilla. On prepared baking sheet, shape dough into two 25.4x33x2.54cm (10x13x1 inch) logs. Bake at 180 ºC (350°F) for 20 minutes or until light golden brown. Remove from oven to wire rack; cool 5 minutes. Reduce oven to 150 ºC (300°F). Using 2 metal spatulas in tandem, transfer logs to a cutting board. Cut each log into 1.27cm (1/2 inch) strips; arrange strips on baking sheet. Bake 20 minutes or until crisp. Remove from baking sheet to wire racks to cool completely.

Chocolate Crumb Bars

Ingredients

1 cup butter or margarine, softened
2 cups all-purpose flour
¼ tsp. salt
½ cup firmly packed brown sugar
1 pkg. 340 grams (12 oz.) semisweet chocolate pieces, divided
1 can sweetened condensed milk
1/3 cup seedless raspberry jam
½ cup chopped nuts, optional

Directions

Preheat oven to 180 ºC (350° F). Spray 33x23cm (13x9-inch) baking pan with nonstick cooking spray. In large bowl of your stand mixer, beat butter or margarine on medium speed until creamy. At low speed, beat in flour, sugar and salt until crumbly. Remove 1 cup. In a 2 liter (2-quart) microwave-safe bowl, place 1 cup chocolate morsels and the condensed milk. Cook on Medium (50% power) 3-5 minutes. Remove and stir until smooth. Spread over hot crust. Stir nuts into remaining crumb mixture. Sprinkle crumbs over chocolate filling. Drop teaspoonfuls of raspberry jam over crumb mixture. Sprinkle with remaining chocolate pieces. Bake 25-30 minutes or until center is set. Cool in pan on wire rack. Cut into squares when completely cool.

Lemon Pound Cake

Ingredients

1 lemon
3 cups all-purpose flour
1-1/2 tsp. baking powder
1 tsp. baking soda
1/4 tsp. salt
1 cup (2 sticks) unsalted butter
1-1/2 cups granulated sugar
4 large eggs
1 cup dairy sour cream
1/2 tsp. vanilla
Confectioners' sugar for decoration, optional

Directions

Preheat oven to 160 ºC (325°F). Butter and lightly flour a 25.4cm (10-inch) tube pan. Grate zest from lemon and squeeze juice; set both aside. On a piece of waxed paper, sift together flour, baking powder, salt and baking soda. Set aside. In the Oster® Mixmaster® Stand Mixer, at medium speeds, beat butter until smooth. Add sugar and beat until light and fluffy. Add eggs one at a time, beating well after each addition. Add vanilla. Using low speed, beat in flour mixture alternately. Pour into prepared pan. Bake about 1 hour or until wooden pick inserted near center of cake comes out clean. Cool cake in pan on wire rack 20 minutes, then remove from pan to wire rack to cool completely. Just before serving, sprinkle, if desired, with confectioners' sugar.

Pineapple Upside Down Cake

Ingredients

1¼ cups flour
2 teaspoons baking powder
¼ teaspoon salt
1 cup sugar
3/4 cup milk
1 teaspoon vanilla
1 egg
4 pineapple slices or 1 cup crushed pineapple
½ cup margarine or butter
¼ cup brown sugar

Directions

Melt ¼ cup margarine or butter in a 23 x 23 cm (9x9-inch) pan. Sprinkle brown sugar evenly over melted margarine. Drain 4 pineapple slices or 1 cup of crushed pineapple and arrange in pan. Mix flour, baking powder, and salt into a mixing bowl. Stir in sugar. Add ¼ cup margarine or butter and milk. Beat for 2 minutes at medium speed in a mixer, scraping sides of bowl frequently. Add vanilla and egg. Beat at medium speed for another minute and pour carefully over pineapple in pan. Bake for 50 to 60 minutes or until cake springs back when top is lightly touched with a finger. Remove from oven; turn upside down all at once. Leave pan in place for 1 to 2 minutes so topping will not stick to pan; remove pan. Serve warm or cold. Peaches may be substituted for pineapple.

1 - YEAR LIMITED WARRANTY

Sunbeam Products, Inc. ("Sunbeam") doing business as Jarden Consumer Solutions warrants that for a period of ONE year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. Sunbeam, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. OSTER® dealers, service centers, or retail stores selling OSTER® products do not have the right to alter, modify, or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than an Oster® Authorized Service Center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

Sunbeam shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition. Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

How To Obtain Warranty Service:

Please see the country specific warranty insert or contact your local authorized distributor.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO THE PLACE OF PURCHASE.

IMPORTANTES MESURES DE SECURITE

L'utilisation d'appareils électriques nécessite certaines précautions élémentaires d'emploi afin de réduire les risques d'incendie, de choc électrique ou autres blessures, et notamment les suivantes :

LIRE SOIGNEUSEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE MIXEUR

- Pour éviter tout risque d'électrocution, NE PAS plonger le cordon ou le socle-moteur dans l'eau ou tout autre liquide
- Ne pas laisser un enfant se servir ou s'approcher sans surveillance de l'appareil

- Débrancher après usage, avant de retirer ou d'ajouter des éléments et avant de nettoyer
- Eviter tout contact avec les éléments en mouvement

- Ne pas utiliser un appareil lorsque le cordon ou la fiche électrique est endommagé, ni lorsque cet appareil ne fonctionne pas normalement, qu'il est tombé ou qu'il a subi quelque dommage que ce soit. En cas de réparation, vérification ou mise au point, veuillez retourner l'appareil au centre de service agréé Oster® le plus proche de chez vous.

- L'usage d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant présente des risques d'incendie, d'électrocution ou de blessure

- Ne pas utiliser à l'extérieur

- Ne pas laisser le cordon électrique pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail.

- Pendant l'usage, ne jamais laisser l'appareil sans surveillance

- Garder les mains et les ustensiles de cuisine à l'écart des fouets ou de tout autre accessoire durant le fonctionnement afin de réduire les risques de blessure corporelle ou de dommage sur l'appareil. Une spatule en caoutchouc peut être utilisée uniquement lorsque l'appareil n'est pas en marche.

- Toujours utiliser le mixeur sur une surface sèche et plane.

- NE PAS mettre l'appareil au contact de surfaces chaudes, en particulier, cuisinière et four.
- Débrancher l'appareil après usage, avant de retirer ou d'ajouter des éléments et avant de le nettoyer

- Ne pas faire fonctionner le Mixeur de manière continue pendant plus de 10 minutes dans le cas d'une mixture standard. Ne pas faire fonctionner l'appareil pendant plus de 5 minutes dans le cas de mixtures très lourdes comme les pâtes à gâteaux.

- Garder les mains, cheveux ou vêtements, ainsi que toute spatule ou autre ustensile de cuisine à l'écart des fouets durant le fonctionnement afin de réduire les risque de blessure corporelle ou de dommage sur le Mixeur.

- Détacher les fouets du Mixeur avant de les laver. Ne jamais éjecter les fouets ou les crochets pétrisseurs pendant que l'appareil est en marche
- Maintenir les doigts bien à l'écart des fouets et des crochets pétrisseurs
- Utiliser uniquement le bol mélangeur pourvu avec l'appareil. NE PAS retirer le bol mélangeur de la base pendant l'usage

CET APPAREIL EST PREVU POUR USAGE MENAGER UNIQUEMENT

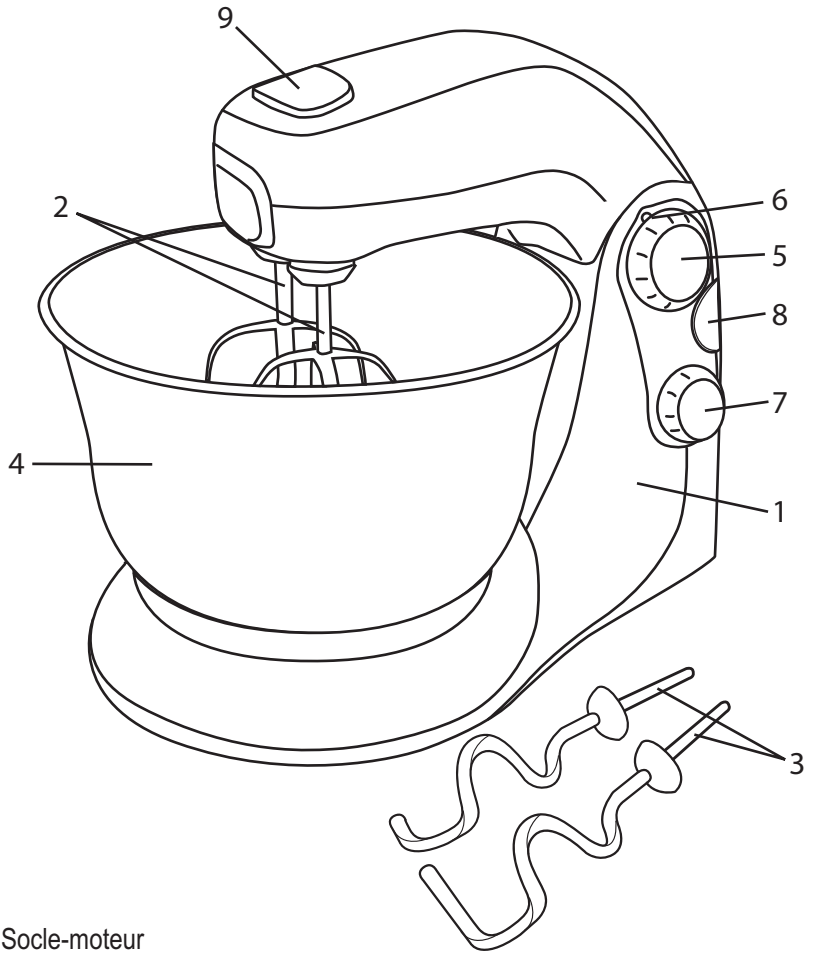
CONSERVER CES INSTRUCTIONS

(Uniquement pour 120 &127 volts)

Pour réduire le risque de choc électrique, cet appareil est muni d'une fiche électrique polarisée (l'une des broches est plus large que l'autre) Il n'y qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. C'est un dispositif de sécurité qui vise à réduire le risque de choc électrique. Si la fiche ne rentre pas parfaitement dans la prise, tournez-la dans l'autre sens. Si elle ne rentre toujours pas, faites appel à un électricien professionnel. Ne pas tenter de contourner ce dispositif de sécurité.

Si vous utiliser un câble d'alimentation détachable ou une rallonge, (1) le cordon doit avoir une puissance équivalente à celle du Mixeur. Ne pas laisser pendre le cordon sur le bord d'un plan de travail ou d'une table, un enfant pourrait tirer dessus ou s'y accrocher involontairement.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Socle-moteur
2. Fouets
3. Crochets pétrisseurs
4. Bol mélangeur en acier inoxydable de 4 litres
5. Commande de vitesse de rotation (12 vitesses)
6. Indicateur lumineux de marche/arrêt
7. Commande de vitesse du bol mélangeur
8. Bouton de dégagement
9. Bouton d'éjection

MODE D'EMPLOI

AVANT D'UTILISER VOTRE MIXEUR OSTER® MIXMASTER®

Avant d'assembler votre mixeur Oster® Mixmaster, s'assurer que le cordon est bien débranché de la prise de courant et que la commande de vitesse est sur position « o »

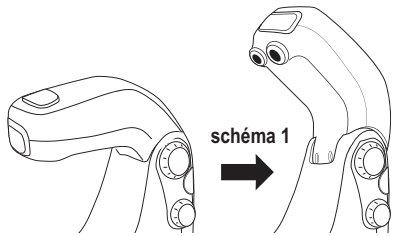


schéma 1

1. Appuyer sur le bouton de dégagement situé sur le socle et lever le batteur. Le batteur restera bien ajusté en place de façon à pouvoir insérer les fouets ou les crochets pétrisseurs **(schéma No 1)**

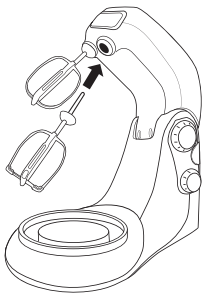


schéma 2

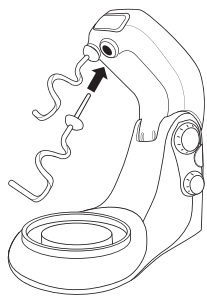
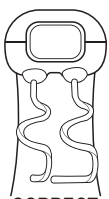


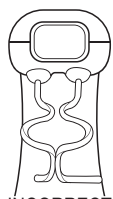
schéma 3

2. Placer les crochets de forme ronde/ovale dans l'ouverture du fond et les crochets en plastique à fond plat dans l'ouverture du devant (du même côté que la commande de vitesse sur le mixeur) **(schéma No 2)** Pour insérer les crochets pétrisseurs, placer le plus court dans l'ouverture du fond et le plus long dans l'ouverture du devant (du même côté que la commande de vitesse sur le mixeur) **(schéma No 3)**



CORRECT

schéma 4



INCORRECT

Important: Veuillez regarder attentivement le **schéma No 4**. L'illustration de la gauche montre les crochets correctement insérés. Cependant, si une fois en place, les crochets se touchent - comme le montre l'illustration de la droite- c'est qu'ils n'ont pas été insérés correctement.

Note: Assurez-vous que les fouets et les crochets sont bien en place, il est possible que vous ayez à tordre légèrement les accessoires pour les introduire avant de les glisser dans l'ouverture

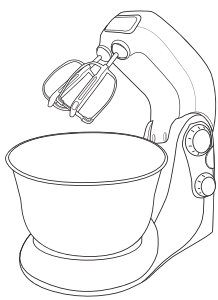


schéma 5

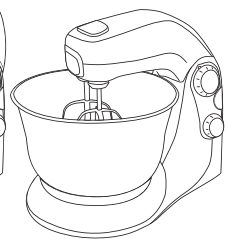


schéma 6

3. Placer le bol mélangeur sur le plateau situé sur le socle et le verrouiller en position en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre **(schéma No 5).**

4. Appuyer sur le bouton de dégagement pour remettre le batteur avec ses acces soires en position droite à l'intérieur du bol **(schéma No 6)**

COMMENT UTILISER VOTRE MIXEUR OSTER® MIXMASTER

Le Mixeur OSTER® Mixmaster a deux moteurs, le premier moteur qui se trouve dans la partie supérieure du mixeur entraîne les fouets pendant que le second moteur qui se trouve dans la partie centrale, fait tourner le bol, pour un mélange optimum et sans effort. Veuillez lire les instructions ci-dessous avant d'utiliser votre mixeur Oster® Mixmaster:

1. Tourner le bouton de contrôle de vitesse sur la position "o" et brancher le cordon dans la prise de courant
   Note: l'indicateur lumineux de marche devrait maintenant être allumé
2. Utiliser la commande de vitesse pour mettre en marche et arrêter le mixeur et aussi pour contrôler la vitesse de mélange

Veuillez vous rapporter au paragraphe intitulé " guide de réglage des vitesses du mixeur" de ce manuel pour les instructions concernant la vitesse à utiliser pour chaque type de mixture

Conseil: commencer lentement et augmenter la vitesse progressivement pour éviter que les ingrédients ne projettent à l'extérieur du bol. Lorsque vous ajoutez des ingrédients secs comme la farine, la poudre de chocolat et autres, ralentissez la vitesse jusqu'à ce qu'ils soient bien intégrés

Conseil: Pour pétrir une pâte, vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous utiliser la vitesse #1

CHOISIR LA VITESSE DU BOL MELANGEUR

1. Le bol mélangeur se met en marche automatiquement quand, avec la commande de vitesse, vous sélectionnez l'une des 12 vitesses de rotation. Pour la grande majorité des mixtures, la vitesse du bol devrait être réglée sur la position lente "1". Pour les mixtures légères qui ont besoin d'être très bien mélangées comme par exemple les pâtes à gâteaux et les meringues, régler la vitesse du bol sur la position "2 " pour s'assurer que la mixture passe ainsi plusieurs fois entre les fouets. Pour des mixtures plus épaisses et plus volumineuses, la vitesse du bol devrait être réglée sur la position la plus lente " 1".
2. Quand la mixture est prête, tourner la commande de vitesse sur la position »o » et débrancher le cordon de la prise de courant
   Note: l'indicateur lumineux de marche restera allumé jusqu'à ce que le mixeur soit débranché
3. Appuyer sur le bouton de dégagement et soulever le batteur vers l'arrière jusqu'à ce qu'il se bloque dans sa position **(schéma No 7)**
4. Pour retirer les accessoires (fouets ou crochets), les soutenir légèrement tout en appuyant sur le bouton d'éjection **(schéma No 8)**

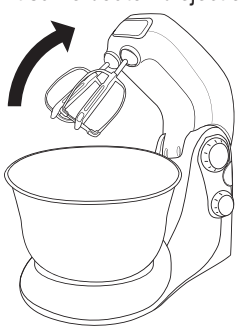


schéma 7

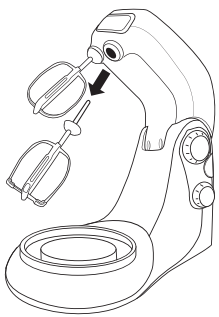


schéma 8

GUIDE DE RÉGLAGE DES VITESSES DU MIXEUR

Rappelez-vous que les différentes mixtures et leur vitesse respective –voir ci-dessous- peuvent varier légèrement d'une recette à l'autre

VITESSE	MIXTURE
	POUR BRASSER & MÉLANGER
1	Galettes/pâtisserie
2	Gâteaux
3	Biscuits
	POUR MÉLANGER LÉGER
4	Sauces & Puddings
5	Entremets/glaçage
6	Préparations en sachet
	POUR FOUETTER ET PRÉPARER DES CRÈMES
7	Beurre & Sucre
8	Fromage blanc
9	Pâtes lourdes
	POUR MÉLANGER AÉRÉ
10	Crème
11	Blanc d'oeuf et meringue
12	Guimauve

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Avant de nettoyer votre mixeur, placer l'appareil en position d'arrêt et le débrancher
- Essuyer l'extérieur du socle avec un chiffon humide et sécher
- Essuyer le cordon électrique pour y enlever toute trace d'aliments
- Laver le bol mélangeur, les fouets et les crochets pétrisseurs à l'eau chaude savonneuse et sécher. Le bol en acier inoxydable, les fouets et les crochets peuvent aller au lave-vaisselle

Gâteau aux fruits

Ingrédients

400 grammes (14 onces) de beurre ou de margarine (à température ambiante)
200 grammes (7 onces)de sucre brun
200 grammes (7 onces) de sucre en poudre
6 oeufs
1 cuillère à café d'extrait de vanille
5 cuillères à soupe de rhum
½ kg (1livre) de farine
½ cuillère de bicarbonate de soude
1 pincée de clous de girofle
1 pincée de noix de muscade
1 pincée de noix de cannelle en poudre
¼ de cuillère à soupe de levure
150 grammes (5 onces) de raisins secs
150 grammes (5 onces) de raisins blonds
1 cuillère à soupe de zeste d'orange
150 grammes (5 onces) de prunes dénoyautées
100 grammes (3.5 onces) de cerises confites
100 grammes (3.5 onces)d'abricots secs en morceaux
Sucre en poudre pour garniture

Préparation

Avec le mixeur Oster® Mixmaster®, mélanger le beurre ou la margarine avec le sucre. Ajouter les oeufs un par un. Puis ajouter la vanille et le rhum. Mélanger les ingrédients secs à part, et séparer 5 cuillères que vous utiliserez pour saupoudrer les fruits secs postérieurement. Ajouter les ingrédients secs à la mixture et mélanger délicatement. Couper les fruits en dés et saupoudrer avec la farine que vous avez séparée puis ajouter à la mixture. Verser la mixture dans un moule préalablement graissé et tapissé de papier à cuisiner. Faire cuire à four chaud 180º C (350º F) pendant 45 minutes. Démouler et laisser refroidir. Garnir de sucre en poudre.

Tarte à la noix de coco et au caramel

Ingrédients

5 oeufs
1 tasse ½ de lait condensé
1 tasse de lait frais
1 cuillère à soupe de vanille
50 grammes (2 onces) de noix de coco
Un moule caramélisé

Crème

½ tasse de lait frais
100 grammes (3.5 onces) de caramel

Préparation

Dans le bol du mixeur Oster® Mixmaster®, battre les oeufs avec le lait frais, le lait condensé et la vanille. Ajouter la poudre de noix de coco et continuer de mélanger. Verser la mixture dans le moule caramélisé. Faire cuire au bain-marie pendant 20 minutes. Démouler et garnir avec la poudre de noix de coco et servir avec la crème.

Crème

Mélanger le lait avec le caramel jusqu'à obtenir la consistance d'une crème.

Gâteau à l'abricot

Ingrédients

1 tasse de vin blanc
200 grammes(7onces) d'abricots secs
200 grammes (7onces) de sucre brun
150 grammes (5 onces) de beurre ou margarine
3 jaunes d'œufs
3 blancs d'œufs
80 grammes (3 onces) d'amandes grillées
250 grammes (9 onces) de farine
2 cuillères à café de levure

Garniture

Confiture d'abricot
Abricots secs
Amandes

Préparation

Faire chauffer le vin, y ajouter les abricots et laisser mariner. Ecraser les abricots avec le mixeur Oster® jusqu'à obtenir la consistance d'une purée. Avec votre batteur sur pied Oster®Mixmaster®, battre les blancs en neige, ajouter le sucre et continuer de mélanger. Ajouter la purée d'abricot et incorporer avec délicatesse. Faire fondre le beurre ou la margarine, laisser refroidir avant de l'ajouter à la mixture. Ajouter ensuite les jaunes d'œufs un par un, ajouter les amandes que vous avez broyées avec votre robot Oster®. Et enfin, mélanger la farine avec la levure. Verser la pâte dans un moule à brioche préalablement graissé. Faire cuire pendant 35 minutes à 180º C (350º F). Laisser refroidir et démouler. Ajouter une couche de confiture d'abricot sur le dessus du gâteau et décorer avec les abricots secs et les amandes.

Gâteau à La Banane

Ingrédients

2 tasses de farine
¾ de tasse de sucre
1 cuillère à café de bicarbonate de soude
½ cuillère à café de sel
1 tasse de bananes écrasées
Deux-tiers de tasse de mayonnaise
¼ tasse d'eau
1 cuillère à café et demie de vanille
½ tasse de noix et chocolat en morceaux (au choix)

Préparation

Dans le mixeur Oster® Mixmaster®, mélanger tous les ingrédients secs à vitesse moyenne. Ajouter le reste des ingrédients, les morceaux de chocolat et les noix en tout dernier. Faire cuire à 350 degrés dans un moule de 23x13cm (9x5 pouces) ou dans 12 moules individuels, pendant 30 à 40 minutes. Moins si vous utilisez des moules individuels. Piquer un couteau dans le gâteau pour vérifier qu'il est bien cuit. Si le couteau est propre, le gâteau est prêt. La mayonnaise est un substitut des œufs et du beurre dans cette recette, la mayonnaise sans matière grasse ne conviendrait donc pas.

Faire chauffer le vin et ajouter les abricots à mariner. Ensuite, les mélanger dans le robot ou le mixeur Oster jusqu'à obtenir la consistance d'une purée. Avec les accessoires du mixeur Oster, faire monter les oeufs en neige jusqu'à obtenir la consistance d'une meringue, ajouter le sucre et continuer de mélanger. Ajouter les abricots en purée et continuer de mélanger. Faire fondre le beurre ou la margarine, laisser refroidir jusqu'à pouvoir l'ajouter à la mixture. Ajouter les jaunes d'oeufs, un par un. Ajouter les amandes pilées et enfin ajouter la farine avec la levure. Verser la mixture dans un moule à savarin, préalablement beurré.

Galettes au Lait

Ingrédients

3 tasses de farine
1 cuillère à soupe de levure
1 tasse de beurre ou margarine
1 tasse de babeurre
1 cuillère à soupe de citron
Au choix: raisins secs, groseilles séchées, caramel, cannelle ou morceaux de chocolat

Coulis de cannelle

1 cuillère à soupe de cannelle, 2 cuillères à soupe de sucre, une demi-livre (230 grammes) de beurre ou margarine

Préparation

Couper la margarine ou le beurre en petits morceaux et ajouter à la mixture de farine et levure (vous pouvez utiliser le mixeur Oster® Mixmaster® si vous le désirez) Mélanger grossièrement puis ajouter le beurre et le citron, et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Sur un plan de travail ou planche à découper, placer un peu de farine et mélanger les raisins secs avec, au choix, des groseilles séchées, des délicieux caramels, de la cannelle ou des morceaux de chocolat. Diviser la pâte en 2 boules et l'aplatir pour obtenir une forme ronde d'une épaisseur d'environ 1.27cm à 1.90cm (½ à ¾ de pouces). Couper en triangle et faire cuire à 205ºC (400ºF) sur un plateau non adhérant pendant environ 35 à 40 minutes, jusqu'à obtenir une couleur marron dorée. Si vous le désirez, vous pouvez aussi recouvrir le dessus du gâteau avec 2 cuillères à soupe de sucre avant de le faire cuire. Servir chaud ou à température ambiante, accompagné du coulis de cannelle.

Coulis de cannelle

Mélanger 1 cuillère à café de cannelle et 2 cuillères à soupe de sucre avec une demi-livre (230 grammes) de beurre ou margarine. Conserver et utiliser sur du pain grillé, des petits gâteaux ou galettes. C'est aussi excellent sur des crêpes ou des gaufres. Vous pouvez y ajouter un peu plus de cannelle et ¼ de cuillère à café de noix de muscade.

Biscotte au Miel et aux Amandes

Ingrédients

3 tasses et demie de farine
2 cuillères à café de graines d'anis
2 cuillères à café de cannelle en poudre
2 cuillères à café de levure
½ cuillère à café de bicarbonate de soude
½ cuillère à café de sel
1 tasse de groseilles séchées
¾ tasse d'éclats d'amandes
½ tasse (1 barre) de beurre ou margarine
¾ tasse de miel
2 gros oeufs
1 cuillère à café de vanille

Préparation

Préchauffer le four à 180ºC (350ºF) . Graisser un large plateau avec un spray anti-adhérant, laisser reposer. Dans le petit bol du mixeur Oster® Mixmaster®, mélanger la farine, les graines d'anis, la cannelle, la levure, le bicarbonate de soude et le sel. Ajouter les groseilles et les amandes, laisser reposer. A part, à vitesse moyenne, mélanger le beurre jusqu'à obtention d'un mélange crémeux. Battre le miel jusqu'à obtention d'un mélange homogène et léger puis battre les oeufs et les ajouter un par un. A vitesse lente, bien mélanger la mixture contenant la farine, puis ajouter la vanille. Sur le plateau graissé, diviser la pâte en deux bûches de 24.4x33x2.54cm (10x13x1 pouces). Faire cuire à 180ºC (350ºF) pendant 20 minutes ou jusqu'à obtention d'une couleur dorée. Retirer du four et laisser refroidir pendant 5 minutes.

Réduire la température du four à 150ºC (300ºF). Avec 2 spatules en métal, saisir les bûches et les déposer sur une planche à découper. Couper chaque bûche en bandes de 1.27cm (½ pouce), les placer sur le plateau à enfourner. Faire cuire pendant 20 minutes ou jusqu'à ce qu'ils deviennent croustillants. Puis laisser refroidir complètement.

Barres au Chocolat

Ingrédients

1 tasse de beurre ou margarine, ramolli
2 tasses de farine
¼ cuillère à café de sel
½ tasse de sucre brun bien tassé
1 sachet de 340 grammes (12 onces) de chocolat noir semi-amer, en morceaux
1 boîte de lait condensé sucré
Un tiers de tasse de confiture de framboise
½ tasse de noix en morceaux, au choix

Préparation

Préchauffer le four à 180ºC (350ºF). Graisser un plateau de 33x23cm (13x9 pouces) avec un spray anti-adhérant. Dans le grand bol du mixeur, à vitesse moyenne, mélanger le beurre ou la margarine jusqu'à obtention d'un mélange crémeux. A vitesse lente, battre la farine, le sucre et le sel jusqu'à obtention d'un mélange friable. En retirer la mesure d'une tasse. Dans un bol à micro-ondes d'une capacité de 2 litres(2 quarts de gallon), placer les morceaux de chocolat et le lait condensé. Faire fondre à puissance moyenne (50%) pendant 3 à 5 minutes. Retirer du four et mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène. Etaler sur une croûte chaude. Mélanger les noix avec le reste de la mixture friable. Saupoudrer le mélange friable sur le chocolat. Ajouter des cuillères à café de confiture de framboise à la mixture. Saupoudrer avec le chocolat restant. Faire cuire pendant 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que le centre soit cuit. Laisser refroidir. Couper en carré une fois complètement refroidi.

Gâteau au Citron

Ingrédients

1 citron
3 tasses de farine
1 cuillère à café et demie de levure
1 cuillère à café de bicarbonate de soude
Un quart de cuillère à café de sel
1 tasse (2 barres) de beurre non-salé
1 tasse et demie de sucre cristallisé
4 gros oeufs
1 tasse de crème fraîche
1 cuillère à café et demie de vanille
Sucre pour garniture, au choix

Préparation

Préchauffer le four à 160ºC (325ºF). Beurrer un moule de 25.4cm (10 pouces) et saupoudrer de farine. Gratter la peau du citron et le presser. Laisser reposer. Sur un morceau de papier ciré, tamiser la farine, la levure, le sel et le bicarbonate de soude. Laisser reposer. Dans le grand bol du mixeur Oster® Mixmaster®, à vitesse moyenne, battre le beurre jusqu'à obtention d'un mélange crémeux. Ajouter le sucre et battre jusqu'à obtention d'un mélange léger. Ajouter les oeufs un par un, bien battre après chaque oeuf. Ajouter la vanille. A vitesse lente, incorporer la farine avec la mixture du beurre. Verser dans le moule. Faire cuire pendant environ 1 heure, enfoncer le couteau pour vérifier que le gâteau est bien cuit. S'il ressort propre, c'est que votre gâteau est prêt. Laisser refroidir sur le plateau pendant environ 20 minutes, puis le retirer du plateau et laisser refroidir complètement. Juste avant de servir, si vous le désirez, saupoudrer de sucre en poudre pour la décoration.

Gâteau Renversé à L'ananas

Ingrédients

1 ¼ tasse de farine
2 cuillères à café de levure
Un quart de cuillère à café de sel
1 tasse de sucre
Trois-quarts de tasse de lait
1 cuillère à café de vanille
1 oeuf
4 rondelles d'ananas ou 1 tasse de morceaux d'ananas
½ tasse de margarine ou beurre
¼ tasse de sucre brun

Préparation

Faire fondre ¼ tasse de margarine ou beurre dans un plateau de 23x23cm (9x9 pouces). Saupoudrer le sucre brun sur la margarine fondue de manière uniforme. Egoutter 4 tranches d'ananas ou une tasse de morceaux d'ananas et les placer sur le plateau. Mélanger la farine, la levure et le sel dans le bol mélangeur. Ajouter le sucre. Ajouter ¼ tasse de margarine ou beurre et du lait. Battre la mixture pendant 2 minutes à vitesse moyenne dans le mixeur, en grattant souvent les bords du bol. Ajouter la vanille et l'œuf. Battre à vitesse moyenne pendant encore une minute puis verser avec soin dans le moule sur les ananas. Faire cuire pendant 50 à 60 minutes ou jusqu'à ce que la superficie du gâteau rebondisse lorsque vous la touchez du doigt. Retirer du four et retourner le gâteau. Laisser le plateau attaché au gâteau pendant 1 ou 2 minutes pour éviter qu'il n'attache. Retirer le plateau. Servir chaud ou froid. Vous pouvez remplacer l'ananas par des pêches.

1 AN DE GARANTIE LIMITEE

©2006 Sunbeam Products, Inc.(“Sunbeam”), faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions garantit que pour une période de (1) an, à partir de la date d’achat, ce produit ne présentera aucun vice matériel ou de fabrication. Sunbeam fera le choix de réparer ou de remplacer ce produit ou tout autre élément défectueux pendant la période de garantie. Le remplacement consistera en un produit -ou élément- nouveau ou re-manufacturé. Si le produit n’est plus disponible, il sera remplacé par un produit similaire d‘une valeur comparable ou supérieure. Cela constitue votre garantie exclusive.

Cette garantie est valable pour l’acheteur original à partir de la date d’achat initiale et ne peut être transférée. Conservez le reçu d ‘achat original. Une preuve d’achat est requise pour que la garantie puisse appliquer. Les revendeurs, centres de service ou magasins Oster® n’ont pas le droit de transformer, modifier ou de changer, de quelque façon que ce soit, les termes et conditions de cette garantie.

Cette garantie ne couvre ni l’usure normale des pièces ni les dommages encourus lors des situations suivantes: utilisation inappropriée ou négligente du produit, utilisation sous un voltage ou courant inadéquat, utilisation contraire au mode d’emploi, démontage, réparation ou modification par toute entité autre que le service après-vente agréé par Oster®. De plus, la garantie ne couvre pas les dommages encourus lors d’évènements provoqués par la Nature tels que: incendie, inondation, ouragans et tornades.

Sunbeam ne sera pas tenu responsable de tout dommage encouru de manière accidentelle ou conséquente découlant du manquement des conditions de garantie implicites ou statutaires. A moins que ce ne soit interdit par la loi en vigueur, toute garantie, condition marchande ou définition d’usage est limitée à la durée de la garantie mentionnée
ci-dessus.

Comment obtenir un service après-vente sous garantie: Veuillez consulter l’insert correspondant à votre pays ou veuillez contacter votre distributeur local agréé.

NE PAS RETOURNER CE PRODUIT A L’ENDROIT OU VOUS AVEZ EFFECTUE VOTRE ACHAT.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se utiliza cualquier artefacto eléctrico siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad para evitar el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones, incluyendo las siguientes:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR SU BATIDORA DE PEDESTAL.

- Para protegerse contra el riesgo de una descarga eléctrica, **NO** sumerja el cable, el enchufe o el artefacto en agua u otros líquidos
- Se requiere supervisión cercana cuando cualquier artefacto está siendo utilizado por niños o cerca de ellos
- Desenchufe el cable eléctrico del tomacorriente cuando no esté utilizando su batidora o antes de limpiarla
- Evite el contacto con partes en movimiento
- **NO** opere ningún artefacto con un cordón o enchufe dañado, después de que el artefacto haya fallado o si se cae al suelo o se daña de cualquier otra manera. Regrese el artefacto al Centro de Servicio Oster® Autorizado más cercano para examinarlo, repararlo o para ajustarlo mecánica o eléctricamente
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del artefacto puede causar riesgos de daños corporales a las personas
- **NO** la utilice al aire libre
- **NO** permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador
- Nunca deje ningún artefacto eléctrico desatendido cuando esté operando
- Mantenga las manos y los utensilios alejados de los batidores o de cualquier otra parte de la batidora que esté en funcionamiento. Para reducir el riesgo de lesiones personales severas y/o daños a la unidad se puede utilizar una espátula de goma, pero únicamente cuando la batidora no esté funcionando
- Siempre opere su batidora de pedestal en una superficie seca y plana
- **NO** coloque este artefacto sobre o cerca de quemadores de estufas de gas o eléctricas, ni dentro de un horno caliente
- **NO** opere su batidora de pedestal por más de 10 minutos consecutivos cuando bata una mezcla regular. Cuando preparando mezclas extremadamente pesadas como masas, no deberá operar el artefacto por más de 5 minutos consecutivos

- Mantenga alejadas las manos, el cabello y la ropa, así como las espátulas y otros utensilios de los batidores cuando éstos estén en movimiento para reducir el riesgo de daños corporales y/o al artefacto
- Remueva los batidores de su batidora antes de lavarlos. NUNCA retire los batidores o los ganchos amasadores cuando el artefacto se encuentre funcionando
- Proteja sus dedos manteniéndolos bien alejados de los batidores y ganchos amasadores cuando éstos estén en movimiento
- Sólo utilice el tazón de mezclar que viene con su batidora. NO detenga el tazón de mezclar mientras éste se encuentre dando vueltas

ESTA UNIDAD ESTA DISEÑADA SOLO PARA USO DOMESTICO.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

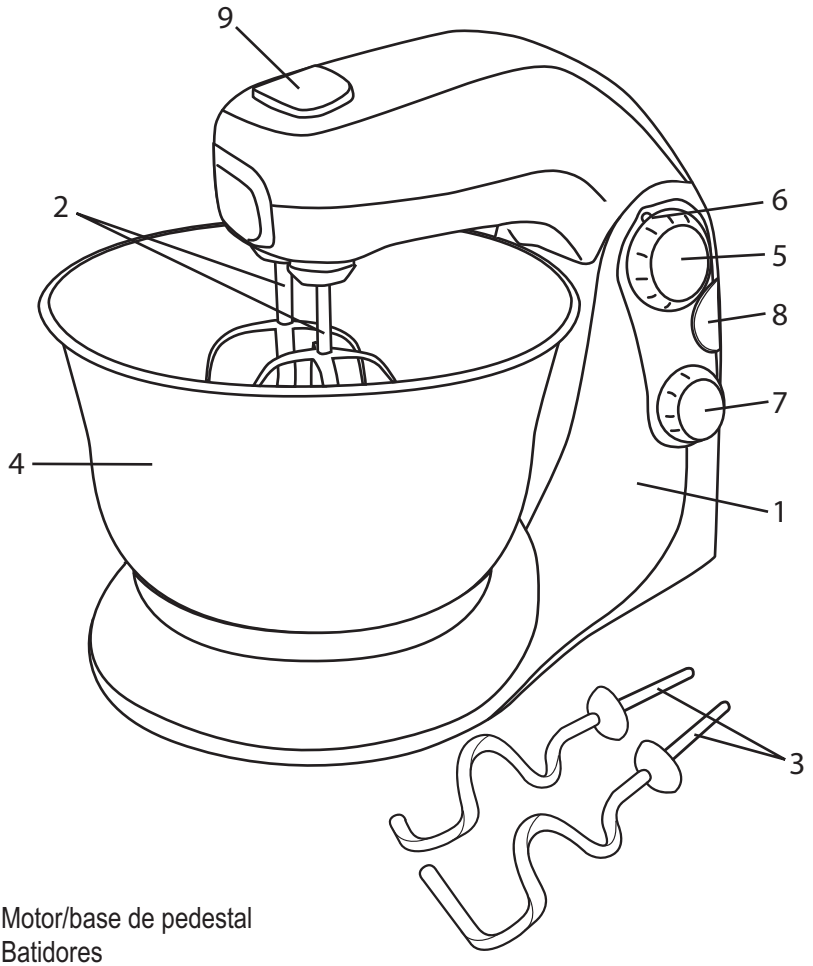
(Para 120 y 127 Voltios Unicamente)

Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este artefacto cuenta con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Este enchufe entra sólo de una manera en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no entra correctamente en el tomacorriente, simplemente colóquelo al revés. Si todavía no entra, comuníquese con un electricista competente. De ninguna manera intente modificar o forzar la conexión diseñada como medida de seguridad.

INSTRUCCIONES ESPECIALES DEL CABLE ELECTRICO

Si se utiliza un cable de extensión la capacidad nominal eléctrica del cable de extensión debe ser el mismo del producto. El cable de extensión deberá colocarse de manera que no cuelgue del borde del mostrador o mesa donde pueda tirarlo un niño o pueda tropezar con él accidentalmente.

DESCRIPCION DEL ARTEFACTO



1. Motor/base de pedestal
2. Batidores
3. Ganchos amasadores
4. Tazón de mezclar de acero inoxidable
   Con 4 litros de capacidad
5. Control de rotación de 12 velocidades
6. Luz indicadora de encendido
7. Control de velocidad dual para el tazón
8. Botón para reclinar el cabezal
9. Botón para expulsar los batidores

INSTRUCCIONES DE OPERACION

ANTES DE UTILIZAR SU BATIDORA DE PEDESTAL OSTER® MIXMASTER®

Antes de utilizar su batidora de pedestal Oster® Mixmaster®, asegúrese de que el cable eléctrico no esté conectado en el enchufe y el control de velocidad se encuentre en la posición de apagado “O”.

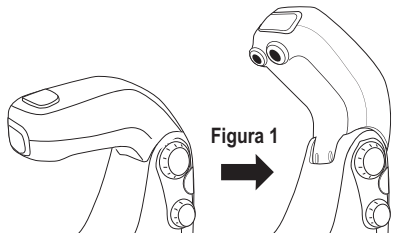


Figura 1

1. Presione el botón inclinador, localizado en el cuello de su batidora y levante el cabezal. El cabezal de la batidora quedará afianzado en esta posición para que usted pueda insertar los batidores o ganchos amasadores. **(Figura 1)**

2. Inserte el batidor que tiene forma ovalada en la abertura posterior y el batidor con la base lisa y los nódulos de plástico en la abertura frontal (la abertura localizada en el mismo lado de los controles de velocidad de su batidora) **(Figura 2)**. Para insertar los ganchos amasadores, coloque el que tiene el gancho más pequeño del lado posterior y el gancho más largo en la parte frontal (la abertura localizada en el mismo lado de los controles de velocidad de su batidora) **(Figura 3)**

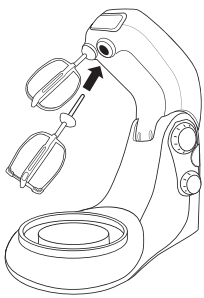


Figura 2

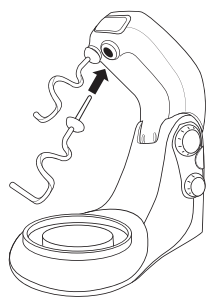


Figura 3

Importante: Por favor refiérase a la **Figura 4**. La ilustración del lado izquierdo muestra como deben de lucir los ganchos amasadores cuando están insertados correctamente. Si los ganchos amasadores una vez que se inserten llegasen a tener contacto, tal y como se muestra en la ilustración de la derecha, significa que están colocados de manera incorrecta.

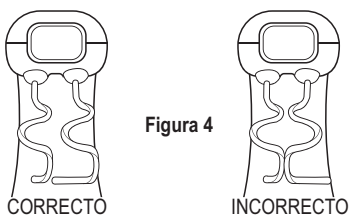


Figura 4

Nota: Asegúrese de que ambos batidores o ganchos amasadores estén enganchados firmemente en su lugar. Quizás usted necesite torcerlos ligeramente para que entren correctamente en su posición antes de que los empuje para que queden en su lugar.

3. Coloque el tazón de mezclar en el plato localizado en la base y ajústelo en su lugar girándolo en dirección de las manillas del reloj. **(Figura 5).**

4. Presione el botón inclinador del cabezal para bajarlo hacia el tazón una vez que los accesorios y el tazón se encuentren en su lugar. Asegúrese de que el cabezal de su batidora está firmemente afianzado en su lugar **(Figura 6).**

5. Vuelva a conectar el cable eléctrico al enchufe, asegurándose que el control de velocidad siga en la posición de apagado “O”.

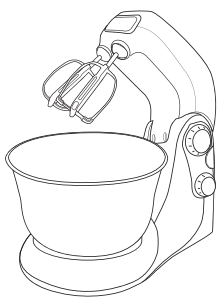


Figura 5

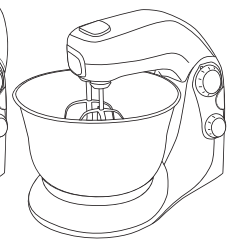


Figura 6

UTILIZANDO SU BATIDORA DE PEDESTAL OSTER® MIXMASTER®

La Batidora de Pedestal Oster® Mixmaster® cuenta con un DISEÑO DE MOTOR DUAL, lo que permite que un motor localizado en el cabezal de la batidora impulse los batidores mientras que un motor independiente localizado en el cuello de la batidora rote el tazón, para un mayor poder y una mezcla más óptima. Por favor siga las siguientes instrucciones para utilizar su Batidora de Pedestal Oster® Mixmaster®:

1. Con el control de rotación de velocidades en la posición de apagado “O”, enchufe el cable en el tomacorriente.

   NOTA: La luz indicadora de encendido que se encuentra localizada en el control de rotación de velocidades se iluminará al momento que usted enchufe el artefacto.

2. Utilice el control de rotación de velocidades para encender y controlar las velocidades de mezclado de su batidora (de 1 a 12) y para apagarla “O”.

Por favor refiérase a la sección GUIA DE AJUSTE DE VELOCIDAD de este manual para instrucciones sobre cómo preparar una gran variedad de mezclas.

Consejo: Comience a mezclar en velocidad baja e incremente la velocidad gradualmente para prevenir que los ingredientes salpiquen hacia fuera del tazón. Cuando agregue ingredientes secos, tales como harina y chocolate en polvo, baje la velocidad temporalmente hasta que los ingredientes estén mezclados.

Consejo: Cuando amase masas que contengan levadura, utilice la velocidad 1 para obtener mejores resultados.

SELECCIONANDO LA VELOCIDAD DEL TAZON DE MEZCLAR

1. El tazón de mezclar girará automáticamente una vez que el control de rotación de velocidad sea colocado en las velocidades, desde 1 a 12. Para la mayoría de las mezclas el tazón debe estar colocado en velocidad baja “1”. Para mezclas más ligeras que requieren el máximo de mezclado, tales como pasteles o merengues, utilice la velocidad del tazón alta “2”, ya que la mezcla pasará por los batidores muchas veces. Para mezclas gruesas y abundantes cantidades, utilice la velocidad del tazón baja “1”.

2. Una vez que los ingredientes estén bien mezclados, coloque el control de rotación de velocidad en la posición de apagado “O”, y desenchufe el cable del tomacorriente.

   NOTA: La luz indicadora de encendido no se va a apagar hasta que usted haya desenchufado el artefacto del tomacorriente.

3. Presione el botón inclinador y lleve el cabezal de la batidora hacia atrás hasta que el mismo quede bien ajustado en esta posición **(Figura 7).**

4. Para retirar los accesorios (ya sean los batidores o ganchos amasadores), coloque los dedos alrededor del accesorio y presione el botón expulsor **(Figura 8).**

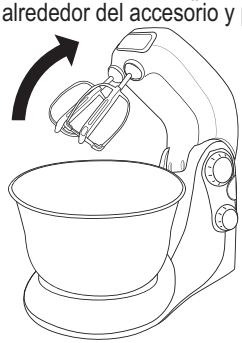


Figura 7

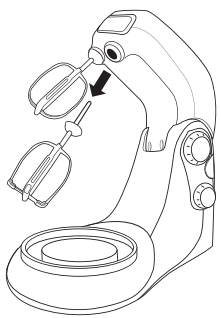


Figura 8

GUIA DE AJUSTE DE VELOCIDAD

Por favor tome en cuenta los diferentes tipos de mezclas y las velocidades relativas listadas en la tabla que aparece a continuación, como podrá observar varía ligeramente de receta en receta.

RANGO DE AJUSTE DE VELOCIDAD	TIPO DE MEZCLA
	ENVOLVIENDO Y MEZCLANDO
1	Bollo/Pastel
2	Panecillo
3	Pasteles para acompañar el té
	BATIENDO MEZCLAS LIGERAS
4	Salsas y pudines
5	Natillas/glaseados de azúcar
6	Mezclas de Paquete
	CREMANDO Y ESPONJANDO
7	Mantequilla y azúcar
8	Queso crema
9	Tartas pesadas
	PREPARANDO CREMA CHANTILLY Y MERENGUES
10	Crema
11	Claras de huevo y merengues
12	Marshmallow

LIMPIEZA Y CUIDADO

- Antes de limpiar su batidora de pedestal, asegúrese de que está apagada y desenchufada
- Limpie el área exterior de su batidora y la base con un paño húmedo y púlala con un paño seco suave
- Limpie cualquier partícula de alimento que pueda haber quedado en el cable eléctrico
- Lave el tazón de mezclar, los batidores y los ganchos amasadores con agua jabonosa tibia, enjuáguelos y séquelos. El tazón de mezclar de acero inoxidable, los batidores y los ganchos amasadores puede lavarlos en el lavaplatos automático en la parte superior solamente.

Torta De Frutas

Ingredientes

400 gramos (14 onzas) de mantequilla o margarina a temperatura ambiente
200 gramos (7 onzas) de azúcar morena
200 gramos (7 onzas) de azúcar blanca
6 huevos
1 cucharadita de esencia de vainilla
5 cucharadas de ron (aguardiente)
½ kg. (1 libra) de harina preparada
½ cucharadita de bicarbonato de sodio
1 pizca de clavo de olor molido
1 pizca de nuez moscado
1 pizca de canela molida
¼ cucharadita de polvo de hornear
150 gramos (5 onzas) de uvas pasas negras
150 gramos (5 onzas) de uvas pasas rubias
1 cucharada de ralladura de naranja
150 gramos (5 onzas) de ciruelas pasas sin semilla
100 gramos (3.5 onzas) de cerezas marrasquinos
100 gramos (3.5 onzas) de albaricoques picados
Azúcar pulverizada para decorar

Preparación

En el tazón de su Batidora de Pedestal Oster® Mixmaster®, bata la mantequilla o margarina con el azúcar. Agregue los huevos uno por uno, incorpore la vainilla y el ron. Cierna los ingredientes secos y agréguelos, reservando unas 5 cucharadas para espolvorear las frutas secas. Mezcle con movimientos envolventes. Pique las frutas y páselas por la harina que reservó, agréguelas a la preparación anterior. Coloque esta mezcla en un molde previamente engrasado y forrado con papel encerado. Hornee a 180ºC (350ºF) por 45 minutos aproximadamente. Desmolde, deje enfriar y espolvoree con el azúcar pulverizada.

Flan de Coco

Ingredientes

5 huevos
1 ½ taza de leche condensada
1 taza de leche fresca
1 cucharadita de vainilla
50 gramos (2 onzas) de coco rallado
Molde con una capa de caramelo o miel de caña

Salsa

½ taza de leche fresca
100 gramos (3.5 onzas) de manjar blanco (dulce de leche)

Preparación

En el tazón de su Batidora de Pedestal Oster® Mixmaster®, bata los huevos con la leche condensada, la leche fresca y la vainilla. Agregue el coco rallado y siga mezclando. Coloque esta mezcla sobre el molde con caramelo y cocine a baño de Maria por 20 minutos. Desmolde y decore con coco rallado y sirva con la salsa.

Salsa

Mezcle la leche con el manjar blanco para obtener una mezcla consistente.

Bizcocho de Albaricoques

Ingredientes

1 taza de vino blanco
200 gramos(7 onzas) de albaricoques deshidratados (o cualquier fruta deshidratada de su preferencia)
3 claras de huevo
200 gramos (7onzas) de azúcar morena
150 gramos (2 onzas) de mantequilla o margarina
3 yemas de huevo
80 gramos (3 onzas) de almendras tostadas
250 gramos (9 onzas) de harina preparada
2 cucharaditas de polvo de hornear

Para decorar

Mermelada de albaricoque (cantidad necesaria)
Albaricoques (o fruta deshidratada)
Almendras

Preparación

Caliente el vino y deje remojar los albaricoques. Luego muélalos en su procesador de alimentos o en su licuadora Oster® hasta hacerlos puré. Con la ayuda de su Batidora de Pedestal Oster® Mixmaster®, bata las claras a punto de merengue, incorpore el azúcar y siga batiendo. Añada el puré de albaricoques y mezcle con movimientos envolventes. Derrita la mantequilla o margarina, déjela enfriar para luego agregar a la preparación anterior. Añada las yemas una a una, incorpore las almendras picadas en el procesador de alimentos y por último la harina mezclada con el polvo de hornear. Vierta la preparación en un molde tipo “savarin" previamente engrasado. Hornee a 180ºC (350ºF) durante 35 minutos. Deje enfriar, desmolde, pincele la superficie con mermelada y decore con las almendras y trocitos de albaricoque.

Pan de Banana

Ingredientes

2 tazas de harina
¾ taza de azúcar
1 cucharadita de polvo de hornear
½ cucharadita de sal
1 taza de bananas maduras trituradas
2/3 taza de mayonesa
¼ taza de agua
1 ½ cucharadita de vainilla
½ taza de trocitos de nueces y chispas de chocolate (opcional)

Preparación

Con su Batidora de Pedestal Oster® Mixmaster® revuelva todos los ingredientes secos. Luego, coloque el resto de los alimentos agregando los trocitos de nueces y las chispas de chocolate al final. Hornee a 180ºC (350ºF) en un molde de 23x13cm (9x5pol) por 30 ó 40 minutos, o hasta que al insertar un palillo de dientes en el centro del pan salga limpio. La mayonesa es utilizada para sustituir huevos y mantequilla en la mezcla, por lo tanto no se recomienda mayonesa baja en grasas para esta receta.

Biscocho

Ingredientes

3 tazas de harina
1 cucharada de polvo de hornear
1 taza de mantequilla o margarina
1 taza de suero de leche
1 cucharada de ralladura de limón
Seleccione entre pasas, arándanos, o sirope de caramelo, canela o chispas de chocolate.

Baño de Canela

1 cucharadita de canela
2 cucharadas de azúcar
230 gramos (½ libra) de mantequilla o margarina suavizada

Preparación

Bata en su batidora de pedestal Oster® Mixmaster® la mantequilla o margarina suavizada con la harina y el polvo de hornear. Cuando la mezcla tenga una consistencia gruesa, añádale el suero de leche y la ralladura de limón y bata hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados. En una mesa o mostrador coloque una pequeña cantidad de harina y espolvoréelo, para luego colocar su selección de pasas, arándanos, canela, chispas de chocolate o sirope de caramelo. Divida la mezcla en dos bolas y haga dos círculos de aproximadamente 1.27cm a 1.90cm (½ a ¾pol) de espesor. Córtelos en triángulos y hornéelos en una bandeja para hacer galletas antiadherente a 205ºC (400ºF) grados por 35 a 40 minutos, hasta que estén dorados. Si lo desea, espolvoréelos por encima antes de hornearlos con dos cucharadas de azúcar. Sírvalos tibios o a temperatura ambiente acompañados con el baño de canela.

Baño de Canela

Mezcle 1 cucharadita de canela y 2 cucharadas de azúcar con 230 gramos (½ libra) de margarina o mantequilla suavizada. Colóquelo en un envase y utilícelo para acompañar con pastelitos, pan, bollos. También es excelente en panqueques y waffles. Si lo desea, agregue más canela y ¼ cucharadita de nuez moscada.

Biscochos de Miel y Almendras

Ingredientes

3 ½ tazas de harina
2 cucharaditas de semillas de anís
2 cucharaditas de canela en polvo
2 cucharaditas de polvo de hornear
2 cucharaditas de bicarbonato de soda
½ cucharadita de sal
1 taza de durazno secos
¾ taza de rodajas de almendras
½ taza (1 barra) de mantequilla o margarina
¾ taza de miel
1 cucharadita de vainilla

Preparación

Caliente previamente el horno a 180ºC (350º F). Utilice una bandeja para hornear previamente engrasada y póngala a un lado. En el tazón de su Batidora de Pedestal Oster® Mixmaster®, mezcle la harina, las semillas de anís, la canela, el polvo de hornear, el bicarbonato de soda y la sal, colóquelo en un recipiente; aparte, una los durazno con las almendras y póngalas a un lado. Vuelva a tomar el tazón de la batidora y a velocidad media bata la mantequilla hasta que esté cremosa. Añada a esta mezcla la miel hasta que esté suave, luego agregue los huevos uno a uno. A velocidad baja, agregue a esta última mezcla la primera mezcla de harina y bata hasta que ambas estén bien unidas. Luego agregue la vainilla. En la bandeja que tiene lista, coloque la masa cortada en forma de troncos de 25.4x33x2.54cm (10x13x1pol). Hornee a 180ºC (350ºF) por 20 minutos o hasta que los biscochos se doren. Remuévalos de la bandeja y déjelos enfriar por 5 minutos. Reduzca la temperatura del horno a 150ºC (300º F). Utilizando 2 espátulas de metal, lleve los biscochos a una tabla de cortar. Corte cada tronco en tiras de 1.27cm (½pol); coloque estas tiras en la bandeja de hornear. Hornee por 20 minutos o hasta que estén crujientes. Remuévalos de la bandeja una vez que se enfríen.

Barras de Migas de Chocolate

Ingredientes

1 taza de mantequilla o margarina suavizada
2 tazas de harina
¼ cucharadita de sal
½ taza de azúcar morena
1 paquete (12 onzas) de chocolate semi-dulce dividido en trozos
1 lata (14 onzas) de leche condensada
1/3 taza de mermelada de frambuesa sin semillas
½ taza de nueces picadas, opcional

Preparación

Caliente previamente el horno a 180ºC (350º F). Utilice una bandeja para hornear previamente engrasada y póngala a un lado. En el tazón de su Batidora de Pedestal Oster® Mixmaster®, mezcle a velocidad media la mantequilla o margarina hasta que esté cremosa. Cambie a velocidad baja y agregue la harina, el azúcar y la sal, bata hasta que la mezcla tenga la consistencia adequada. Tome 1 taza de esta mezcla y haga una corteza colocándola en la bandeja. En un tazón que se puede llevar al horno microondas, coloque una taza del chocolate y únalo con la leche condensada. Cocínelo en el microondas a temperatura media (50% del poder) por 3-5 minutos. Revuelva esta mezcla hasta que esté suave. Colóquela caliente sobre la corteza. Revuelva las nueces con la mezcla que quedó y rocíe las migas de chocolate sobre esta mezcla. Por último, coloque la mermelada de frambuesa y rocíe con los trozos de chocolate restantes. Hornee 25-30 minutos o hasta que el centro esté listo. Deje enfriar. Cuando esté completamente frío corte en cuadros.

Pastel de Limón

Ingredientes

1 limón
3 tazas de harina
1½ cucharita de polvo para hornear
1 cucharadita de bicarbonato de soda
¼ cucharita de sal
1 taza (2 barras) mantequilla sin sal
1½ azúcar granulada
4 huevos grandes
1 taza de crema agria
½ cucharita de vainilla
Azúcar pulverizada para adornar (opcional)

Preparación

Precaliente el horno a 160ºC (325º F). Tenga a mano un molde previamente engrasado. Exprima y ralle la corteza de un limón y déjelo a un lado. En un papel encerado, mezcle la harina, el polvo para hornear y la sal. En el tazón de mezclar de su Batidora de Pedestal Oster® Mixmaster®, bata a velocidad mediana la mantequilla hasta alcanzar una consistencia suave. Agregué azúcar y mezcle hasta alcanzar una consistencia espesa. Agregue los huevos uno a uno y mezcle bien a medida que va colocando cada huevo. Agregue la vainilla mientras que alterna la velocidad entre media y baja. Coloque la mezcla dentro del molde. Hornee por alrededor de una hora. Otra manera de saber si su pastel está listo es introduciendo un palillo de dientes en el centro del molde, si éste sale seco, el pastel está listo. Deje que el molde y el pastel se enfríen por 20 minutos, después remueva el pastel del molde y permita que se enfríe por completo. Si desea antes de servir, agréguele por encima el azúcar pulverizada.

Pastel de Piña

Ingredientes

1 ¼ tazas de harina
2 cucharitas de polvo de hornear
¼ cucharita de sal
¾ taza de leche
1 cucharita de vainilla
1 huevo
4 piñas cortadas o una taza de piña triturada
½ taza de mantequilla o margarina
¼ taza de azúcar morena

Preparación

Derrita ¼ taza de margarina o mantequilla, en un molde de dimensiones 23x23cm (9x9pul). Rocíe el azúcar morena sobre la mantequilla. Escurra las 4 piñas cortadas o una taza de piña triturada y añádala a la base del molde. Mezcle la harina, el polvo de hornear y la sal al tazón de mezclar de su batidora. Agregué el azúcar, añada ¼ de mantequilla o margarina y leche. Bata por 2 minutos a velocidad mediana, raspando las paredes del molde frecuentemente. Añada vainilla y el huevo. Mezcle a velocidad mediana por otro minuto extra y cuidadosamente coloque la mezcla encima de la piña. Hornee por 50 a 60 minutos o hasta que sienta la superficie del pastel esponjosa al tocarla con un dedo. Retire el pastel del horno y coloque boca abajo el molde. Deje que éste se enfríe por unos minutos para que el pastel se despegue del molde. Sírvalo caliente o frío. Puede remplazar la piña por durazno.

1 AÑO DE GARANTIA LIMITADA

Sunbeam Products, Inc. (“Sunbeam”), operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions garantiza que este producto estará libre de defectos en material o mano de obra por un periodo de un año a partir de la fecha de la compra. Sunbeam, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del producto que se encuentre defectuoso durante el período de garantía. El reemplazo será efectuado por un producto o componente nuevo o remanufacturado. Si el producto ya no está disponible, el reemplazo podrá ser efectuado por un producto similar de igual o mayor valor. Esta es su garantía exclusiva.

Esta garantía es válida para el comprador original al detalle desde la fecha de compra original al detalle y no es transferible. Guarde el recibo de venta original. Se requiere prueba de compra para obtener la garantía. Los concesionarios OSTER®, Centros de Servicio OSTER® Autorizado, o almacenes de ventas al detalle de productos OSTER® no tienen el derecho de alterar, modificar o cambiar, de manera alguna, los Términos y condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas o daños causados por: uso Negligente o mal uso del producto, uso en voltaje o corriente inapropiada, uso contrario A las instrucciones de operación, desarme, reparación o alteración por cualquier Persona que no sea de un Centro de Servicio OSTER® Autorizado. Además, esta Garantía no cubre: Actos de la naturaleza, tales como incendios, inundaciones, Huracanes o tornados.

Sunbeam no será responsable por ningún daño incidental o consecuente causado por El incumplimiento de la garantía o condición expresa, implícita o reglamentaria. Excepto hasta donde lo prohíben las leyes aplicables, cualquier garantía implícita o Condición de comerciabilidad o aptitud para un propósito particular, está limitada en Base a la duración de la garantía descrita arriba.

Cómo obtener Servicio de Garantía:

Por favor consulte el inserto de la garantía correspondiente al país o póngase en contacto con su distribuidor autorizado local.

NO REGRESE ESTE PRODUCTO AL LUGAR DE COMPRA.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao usar eletrodomésticos, as precauções de segurança básicas devem sempre ser observadas para evitar o risco de fogo, descarga elétrica ou ferimentos, incluindo as seguintes:

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR SUA BATEDEIRA DE PEDESTAL.

- A fim de proteger-se de contra o risco de descarga elétrica, **NÃO** se deve submergir o fio, o plugue ou o base do motor na água ou em outros líquidos
- Certiflque-se de que o aparelho não seja usado por crianças ou próximo a elas
- Desconecte o fio da tomada quando a batedeira não estiver sendo utilizada ou antes de limpá-la
- Evite o contato com peças em movimento
- **NÃO** opere nenhum eletrodoméstico com o fio ou o plugue danificado, caso o eletrodoméstico tenha apresentado falhas, tenha caído no chão ou tenha se danificado de alguma outra maneira. Leve o eletrodoméstico ao Centro de Serviço Autorizado Oster® mais próximo para ser examinado e reparado
- O uso dos acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante do aparelho podem causar riscos de incendio, choque elétrico ou danos corporais as pessoas
- **NÃO** usar ao ar livre
- Certifique-se de que o fio não se encontra pendurado sobre a borda da mesa ou do balcão
- Nunca deixe nenhum aparelho elétrico sem a presença de um adulto quando estiver sendo usado
- Mantenha as mãos e os utensílios longe dos batedores ou de qualquer outra peça da batedeira quando a mesma estiver sendo usada. Para reduzir o risco de ferimentos pessoais severos ou de danos a unidade use uma espátula de borracha, mas somente quando a Batedeira não estiver ligada
- Opere sempre sua Batedeira em uma superfície seca e plana
- **NÃO** coloque o eletrodoméstico próximo a fogões elétricos ou a gás, nem próximo de um forno quente
- Quando estiver batendo massas regulares **NÃO** usar a Batedeira por mais que 10 minutos consecutivos. Caso esteja batendo misturas pesadas tipo massa para pão, **NÃO** utilizar a batedeira por mais que 5 minutos consecutivos

- Mantenha afastado da Batedeira, mãos, cabelo e a roupa, assim como espátulas e outros utensílios quando a mesma estiver sendo usada para evitar o risco de danos corporais ou ao eletrodoméstico

- Retire os batedores de sua batedeira antes de lavá-los. Nunca retire os batedores ou os ganchos quando a batedeira estiver sendo usada

- Mantenha seus dedos afastados dos batedores e dos ganchos quando os mesmos estiverem em movimento

- Use somente o recipiente para misturar que veio com sua batedeira. Não segure tentando fazer parar o recipiente enquanto o mesmo estiver em movimento

ESTE APARELHO FOI DESENVOLVIDO SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO.

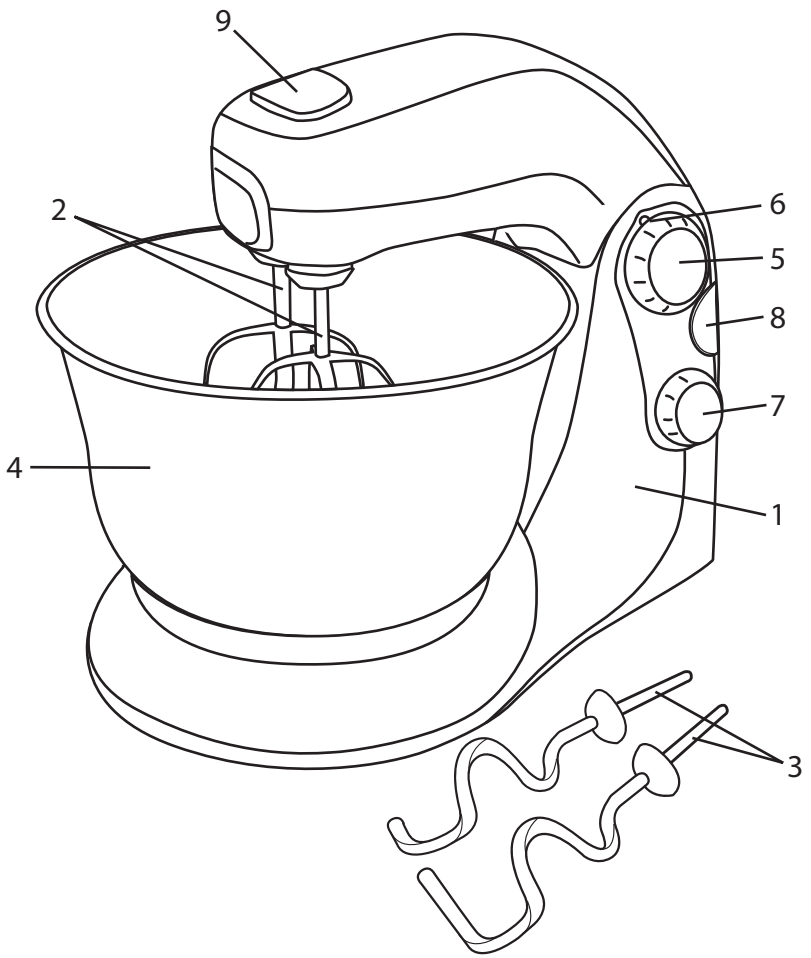
GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

(Somente para 120 E 127 Volts)

A fim reduzir o risco de uma descarga elétrica, este dispositivo conta com um plugue polarizado (uma ponta é mais larga do que a outra). Este plugue encaixa somente de uma maneira em uma tomada polarizada. Se o plugue não encaixar na tomada corretamente, simplesmente coloque-o de maneira inversa. Se ainda não entrar, comunique-se com um eletricista competente. De nenhuma maneira tente modificar ou forçar a conexão projetada como a medida de segurança.

Caso for necessário o uso de um fio de extensão a capacidade elétrica nominal do fio de extensão deve ser a mesma do produto. O fio de extensão deve ser colocado de maneira que não fique pendurado na da mesa, que não possa ser puxado por uma criança ou de maneira que alguém possa tropeçar acidentalmente nele.

DESCRIÇÃO DO APARELHO



1. Motor/base de pedestal
2. Batedores
3. Ganchos amassadores
4. Recipiente em aço inoxidável com 4 litros de capacidade
5. Botão giratório para controle das 12 velocidades
6. Luz indicadora de ligado
7. Botão de controle das duas velocidades do recipiente
8. Botão para levantar e abaixar o cabeçote
9. Botão para soltar os batedores

INSTRUÇÕES DE USO

ANTES DE UTILIZAR SUA BATEDEIRA DE PEDESTAL OSTER® MIXMASTER®

Antes de usar sua Batedeira, certiflque-se de que o fio não esteja ligado na tomada e que o controle da velocidade esteja na posição desligado “O”.

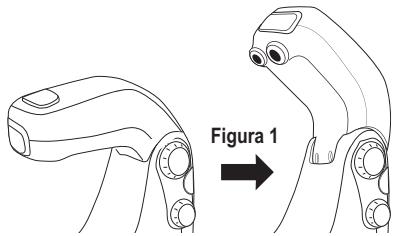


Figura 1

1. Pressione o botão localizado na haste da batedeira para levantar ou abaixar o cabeçote de modo que você possa colocar ou retirar os batedores ou os ganchos amassadores **(Figura 1)**

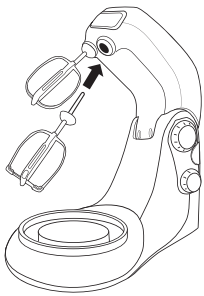


Figura 2

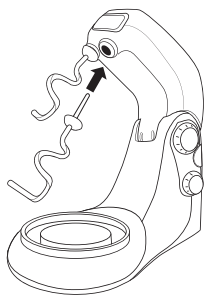
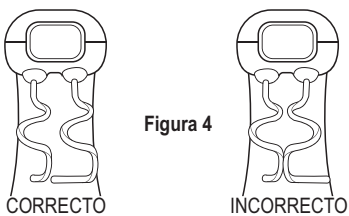


Figura 3

2. Insira o batedor com formato oval no orifício localizado na parte traseira do cabeçote e o batedor com a base plana e nódulos plásticos no orifício frontal do cabeçote (o orifício frontal é aquele mais próximo ao lado onde estão localizados os controles de velocidade de sua batedeira) **(Figura 2)**. Para inserir os ganchos amassadores, coloque o que tem o gancho menor no orifício localizado na parte de trás do cabeçote e o gancho o mais longo no orifício localizado na parte frontal (o orifício frontal é aquele mais próximo ao lado onde estão localizados os controles de velocidade de sua batedeira) **(Figura 3)**.

Importante: Conforme indicado na **figura 4**, a ilustração do lado esquerdo mostra como devem estar os ganchos amassadores quando forem introduzidos corretamente. Se os ganchos amassadores estiverem encostados, conforme mostra a ilustração da direita, significa que foram colocados da maneira incorreta.



CORRECTO

Figura 4

INCORRECTO

Nota: Certifique-se de que ambos os batedores amassadores estejam encaixados firmemente em seus devidos lugares. Talvez seja necessário girar os ganchos um pouco para coloca-los na posição correta antes de travá-los.

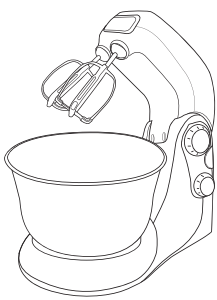


Figura 5

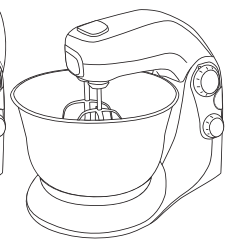


Figura 6

3. Coloque o recipiente para misturar na placa situada na base e ajuste em seu lugar girando no sentido horário. **(Figura 5).**

4. Pressione o botão para levantar ou abaixar o recipiente quando os acessórios e o recipiente estiverem em seus devidos lugares. Certifique-se de que os batedores ou os ganchos para amassar pão de sua batedeira estejam firmemente travados em seu devido lugares **(Figura 6).**

UTILIZANDO SUA BATEDEIRA DE PEDESTAL OSTER® MIXMASTER®

A Batedeira de Pedestal Oster® Mixmaster® conta com TECNOLOGIA DE MOTOR DUPLO o que permite o motor posicionado na parte superior da batedeira impulsione os batedores enquanto o outro motor gire o recipiente, resultando em maior potência e melhores resultados. Por favor siga as seguintes instruções para usar sua Batedeira de Pedestal Oster® Mixmaster®:

1. Gire o botão de controle de velocidades colocando-o na posição de desligado "O" e ligue o fio na tomada.

   OBSERVAÇÃO: A luz que se encontra no controle da rotação das velocidades deverá estar acessa.

2. Use o botão de controle de velocidades para ligar ou desligar sua batedeira e para controlar as velocidades de batimento.

Use a informação incluída na seção "GUIA DE AJUSTE DE VELOCIDADE" deste manual para maiores detalhes de como usar as velocidades de sua Batedeira.

DICA: Comece a misturar em velocidade baixa e aumente a velocidade gradativamente para que os ingredientes não salpiquem para fora do recipiente. Ao adicionar ingredientes secos, como a farinha ou chocolate em pó, abaixe a velocidade temporariamente até que os ingredientes estejam misturados.

DICA: Quando bater massas que contenham levedura, use a velocidade 1 para obter melhores resultados.

SELECIONANDO A VELOCIDADE DO RECIPIENTE

1. O recipiente da Batedeira girará automaticamente uma vez que o botão de controle da velocidade for colocado nas velocidades de 1 a 12. Para a maioria das misturas, o botão de controle da velocidade do recipiente deverá ser colocado na velocidade baixa "1". Para misturas leves mas que exigem misturar bem, como bolos ou claras ao ponto de neve, use a velocidade alta "2", pois isso fará com que a mistura passem através dos batedores com maior freqüência. Para misturas pesadas e em grandes quantidades, a velocidade do recipiente terá que ser colocada em baixa "1".
2. Uma vez que os ingredientes estejam bem misturados, coloque o controle da rotação da velocidade na posição desligado "O", e desconecte o fio da tomada.

   OBSERVAÇÃO: A luz indicadora não se apagará até que o aparelho seja desconectado da tomada.

3. Pressione o botão na haste e levante o cabeçote para traz até que o mesmo trave **(Figura 7).**
4. Para retirar os acessórios (como batedores ou os ganchos amassadores), coloque os dedos em baixo do acessório e pressione o botão para expulsar os acessórios **(Figura 8).**

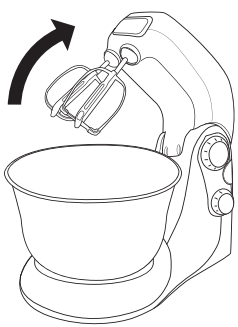


Figura 7

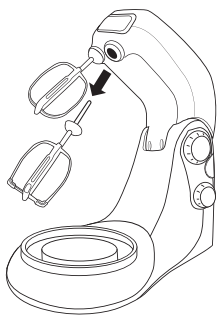


Figura 8

GUIA DE AJUSTE DE VELOCIDADE

Vale a pena mencionar que os tipos diferentes de misturas e as respectivas velocidades incluídas na tabela que segue poderão variar de uma receita para outra.

CONTROLE DA VELOCIDADE	TIPO DE MISTURA
	MISTURANDO
1	Massa de torta
2	Massa para pão
3	Massa para bolo
	MISTURAS LEVES
4	Molhos e Pudins
5	Recheios/Claras em neve
6	Misturas prontas
	CREMES E BATER
7	Manteiga e açúcar
8	Creme de queijo
9	Massas para bolos pesados
	CHANTILLY E MERENGUES
10	Cremes
11	Claras em ponto de neve e merengues
12	Marshmallow

LIMPEZA E CUIDADOS

- Antes de limpar sua batedeira, certifique-se de que a mesma esteja desligada e desconectada da tomada
- Limpe a área exterior de sua batedeira e a base com um pano úmido e seque com um pano seco macio
- Limpe todo resíduo de alimento que puder ter ficado no fio elétrico
- Lave o recipiente, os batedores e os ganchos amassadores com água morna e ensaboada e seque bem após lavar. Esses acessórios também podem ser lavados na prateleira superior da lava louças

Bolo de frutas

Ingredientes

400 gramas (14 onças) do manteiga ou margarina à temperatura ambiente
200 gramas (7 onças) de açúcar mascavo
200 gramas (7 onças) de açúcar refinado
6 ovos
1 colher de chá de essência do baunilha
5 colheres de rum (conhaque)
½ quilo (1 libra) de farinha de trigo
½ colher de chá de bicarbonato de sódio
1 pitada de cravo moído
1 pitada de noz-moscada
1 pitada de canela em pó
¼ colher de chá de fermento em pó
150 gramas (5 onças) de uva passa preta
150 gramas (5 onças) de uva passa vermelha
1 colher de raspa de casaca de laranja
150 gramas (5 onças) de ameixa sem semente
100 gramas (3.5 onças) de cereja ao marasquino
100 gramas (3.5 onças) de abricó picado
Açúcar de confeiteiro para pulverizar

Preparação:

Coloque na Batedeira de Pedestal Oster® Mixmaster®, manteiga ou margarina com o açúcar. Adicione os ovos um por um, adicione a baunilha e o rum. Adicione os ingredientes secos, reservando 5 colheres de farinha para espalhar nas frutas secas. Misture levemente. Pique as frutas e passe pela farinha que reservou, adicione à preparação anterior. Coloque esta mistura em uma forma untada forrada com papel manteiga e leve ao forno a uma temperatura de 180ºC (350ºF) por 45 minutos. Tire, deixe esfriar e pulverize com o açúcar de confeiteiro.

Pudim de coco

Ingredientes

5 ovos
1 ½ lata de leite condensado
1 copo de leite fresco
1 colher de chá de Baunilha
50 (2 onças) gramas de coco ralado
Unte com uma calda de caramelo

Molho

½ Copo de leite fresco
100 Gramas (3.5 onças) de manjar branco (doce de leite)

Preparação

No recipiente da Batedeira de Pedestal Oster® Mixmaster®, bata os ovos com o leite condensado, o leite fresco e a baunilha. Junte o coco ralado e continue batendo. Coloque a mistura na forma já untada com a cobertura de caramelo e leve ao banho Maria por 20 minutos. Tire da forma e decore com o coco ralado e sirva com a calda.

Calda

Misture o leite com o manjar branco para obter uma calda consistente.

Biscoito de Abricó

Ingredientes

1 taça de vinho branco
200 gramas (7 onças) de abricó desidratado (ou qualquer fruta desidratada de sua preferência)
3 claras de ovos
200 gramas (7 onças) de açucar mascado
150 (5 onças) Gramas de Manteiga ou Margarina
3 gemas de ovo
80 (3 onças) Gramas de amêndoas torradas
250 gramas (9 onças) de farinha de trigo
2 colheres de chá de fermento em pó

Decoração

Creme de abricó (quantidade razoável)
Abricó (ou fruta desidratada)
Amêndoas

Preparação

Aqueça o vinho e deixe o abricó ficar de molho. Moa no seu processador de alimentos ou em seu Liquidificador Oster® até formar um purê. Com a ajuda de sua Batedeira de Pedestal Oster® Mixmaster®, bata as claras ao ponto de neve, adicione o açúcar e continue batendo. Adicione o purê de abricó e mexa em movimentos circulares. Derreta a manteiga ou margarina e deixe esfriar antes de adicioná-la. Adicione as gemas uma por uma, adicione também as amêndoas picadas e por último a farinha de trigo junto com o fermento em pó. Despeje a mistura em uma forma previamente untada e leve ao forno aquecido a 180ºC (350ºF) durante 35 minutos. Quando terminar deixe esfriar, tire da forma, pincele com o creme de abricó e decore com as amêndoas e pedaços de abricó.

Pão de Banana

Ingredientes

2 xícara de farinha
¾ xícara de açúcar
1 colher de chá de fermento em pó
½ colher de chá de sal
1 xícara de bananas maduras moídas
2/3 xícara de maionese
¼ xícara de água
1 ½ colher de chá de baunilha
½ xícara de nozes picadas e raspas de chocolate (opcional)

Preparação

Triture todos os ingredientes secos na Batedeira de Pedestal Oster® Mixmaster®. Adicione as nozes picadas junto com as raspas de chocolate ao final. Leve em uma forma de 23x13cm (9x5pol.) ao forno aquecido a uma temperatura de 180ºC (350ºF) por aproximadamente 30 a 40 minutos, ou espete um palito de dente até que saia seco. A maionese é utilizada para substituir os ovos ou a manteiga na mistura, portanto não é recomendado maionese sem o teor de gordura para esta mistura.

Scones (Bolinhos)

Ingredientes

3 xícaras de farinha de trigo
1 colher da sopa de fermento em pó
1 xícara de manteiga ou margarina
1 xícara de creme de leite
1 colher de sopa de raspas de limão
Escolha entre passas, essência de baunilha, canela ou raspas de chocolate.

Calda de canela

1 colher de sopa de canela
2 colheres de sopa de açúcar
230 gramas (½ libra) de manteiga ou margarina

Preparação

Bata em sua Batedeira de Pedestal Oster® Mixmaster®, a manteiga ou margarina junto a farinha de trigo e o fermento em pó. Quando a mistura atingir uma consistência cremosa, adicione o creme de leite e as raspas de limão e bata até que os ingredientes estejam misturados de forma uniforme. Despeje as passas, essência de baunilha, canela ou raspas de chocolate em uma mesa previamente untada com farinha de trigo. Divida a massa em duas partes iguais e faça dois círculos de aproximadamente 1,27cm a 1,90 cm (½ a ¾pol.). Corte em triângulos, coloque em uma forma com revestimento anti-aderente. Leve ao forno pré-aquecido a uma temperatura de 205ºC (400ºF) por 35 a 40 minutos, até que estejam dourados, se desejar, polvilhe com açúcar de confeiteiro. Deixe esfriar e sirva com uma calda de canela.

Calda de canela

Misture 1 colher de sopa de canela com duas colheres de sopa de açúcar e 230 gramas de manteiga derretida, se desejar, adicione um pouco de noz-moscada picada. Ideal para acompanhar os biscoitos, pães ou bolos.

Biscoitos de mel e amêndoas

Ingredientes

3 ½ xícara de farinha de trigo
2 colheres de chá de sementes de anis
2 colheres de chá de canela em pó
2 colheres de chá de fermento em pó
2 colheres de chá de bicarbonato de sódio
½ colher de chá de sal
1 xícara de uva passa
¾ xícara de amêndoas fatiadas
½ xícara (1 barra) de manteiga ou margarina
¾ xícara de mel
1 colher de chá de baunilha

Preparação

Aqueça o forno a uma temperatura de 180ºC (350ºF) . Use uma forma untada. No recipiente da Batedeira de Pedestal Oster® Mixmaster®, misture a farinha de trigo, as sementes de anis, a canela, o fermento em pó, o bicarbonato de sódio e o sal, coloque em um recipiente a parte, continue batendo a mistura em velocidade média com a manteiga até atingir uma consistência cremosa. Adicione o mel, e em seguida adicione os ovos um a um. Na velocidade baixa, adicione a primeira massa e continue batendo até atingir uma mistura uniforme. Logo após, adicione a baunilha. Coloque a massa na forma já untada em forma de troncos de 25,4x33x2,54cm (10x13x1pol.). Leve ao forno pré-aquecido a uma temperatura de 180ºC (350ºF) por 20 minutos ou até que os biscoitos estejam dourados. Retira a forma e deixe esfriar por 5 minutos. Reduza a temperatura do forno para 150ºC (300ºF). Utilizando uma espátula de metal, leve os biscoitos para uma tábua de cortar. Corte cada tronco em tiras de 1,27cm (½ pol.), coloque as tiras na forma e leve novamente ao forno até ficarem crocantes. Retire a bandeja, deixe esfriar e já pode servir.

Barras de gotas de chocolate

Ingredientes

1 xícara de manteiga ou margarina
2 xícaras de farinha de trigo
¼ colher de chá de sal
½ xícara de açúcar mascavo
1 pacote de chocolate meio amargo picado
1 lata de leite condensado
1/3 xícara de geléia de framboesa sem sementes
½ xícara de nozes picadas (opcional)

Preparação

Aqueça o forno a uma temperatura de 180ºC (350ºF). Use uma forma untada. No recipiente da Batedeira de Pedestal Oster® Mixmaster®, misture a manteiga ou margarina até atingir uma consistência cremosa. Em velocidade baixa adicione a farinha de trigo, o açúcar e o sal, bata até que os ingredientes se soltem facilmente. Separe uma xícara desta mistura e forme uma crosta, colocando em uma forma para ser levada ao microondas, adicione o chocolate junto ao leite condensado. Cozinhe no microondas em potência média de 3 a 5 minutos, retire a mistura ainda quente e coloque sobre uma tábua de cortar, misture as nozes com a massa.

Finalmente, coloque a geléia de framboesa juntamente com os pedaços de chocolate. Leve ao forno por 25 a 30 minutos até que o centro da massa esteja pronto. Deixe esfriar. Quando estiver completamente frio corte em quadrados e sirva.

Bolo de limão

Ingredientes

1 limão
3 xícaras de farinha de trigo
1 ½ colher de chá de fermento em pó
1 colher de chá de bicarbonato de sódio
¼ colher de chá de sal
1 xícara de manteiga sem sal
1 ½ açúcar
4 ovos grandes
1 xícara de creme de leite com uma colher de sopa de limão
½ colher de chá de baunilha
Açúcar de confeiteiro para polvilhar

Preparação

Pré-aqueça o forno a uma temperatura de160ºC (325ºF). Use uma forma untada. Rale uma casca de um limão. Em uma folha de papel manteiga, misture a farinha de trigo, o fermento em pó e o sal. No recipiente da batedeira, bata a velocidade média a manteiga até atingir uma consistência leve. Adicione o açúcar e bata até atingir uma consistência espessa. Adicione os ovos um a um batendo bem. Adicione a baunilha e alterne a velocidade entre média e baixa. Coloque a mistura em uma forma untada. Leve ao forno por aproximadamente uma hora. Outra maneira de você saber se o bolo está pronto é introduzindo um palito de dente no meio da massa, e se sair seco é um sinal de que já está pronto. Deixe esfriar por 20 minutos, retira da forma e certifique-se de que está completamente frio. Se desejar, polvilhe com o açúcar de confeiteiro.

Bolo de Abacaxi

Ingredientes

1 ¼ xícara de farinha de trigo
2 colheres de chá de fermento em pó
¼ colher de chá de sal
¾ xícara de leite
1 colher de chá de baunilha
1 ovo
4 abacaxi cortado em fatias e uma xícara de abacaxi picado
½ xícara de manteiga ou margarina
¼ xícara de açúcar mascavo

Preparação

Derreta ¼ xícara de manteiga ou margarina em uma forma de 23x23cm (9x9pol.). Polvilhe o fundo da forma com o açúcar mascavo sobre a manteiga. Forre com as fatias de abacaxi o fundo da forma. Misture a farinha de trigo, o fermento em pó e o sal no recipiente da batedeira. Adicione o açúcar, ¼ de manteiga ou margarina e o leite. Bata por 2 minutos sem velocidade média, raspando as laterais do recipiente frequentemente. Adicione a baunilha e o ovo, bata por mais 1 minuto. Coloque a mistura na forma por cima do abacaxi com cuidado. Leve ao forno por aproximadamente 50 a 60 minutos, ou até sentir que a superfície esteja esponjosa, tocando-a com a ponta do dedo. Retire do forno e tire da forma de cabeça para baixo. Deixe esfriar por alguns minutos até ter a certeza de que não ira grudar no fundo da forma e sirva. O abacaxi picado poderá ser substituído por pêssegos.

GARANTIA LIMITADA DE 1 ANO

Sunbeam Products, Inc. (“Sunbeam”), operando sob o nome de Jarden Consumer Solutions garante que, por um período de UM ano a partir da data de compra, este produto ficará livre de defeitos materiais e de mão-de-obra. A seu critério, a Sunbeam reparará ou substituirá este produto ou qualquer componente do produto que possa apresentar defeitos durante o período de garantia. A substituição será feita com um produto ou componente novo ou recondicionado. Se o produto não estiver mais disponível, a substituição poderá ser feita com um produto semelhante de igual ou maior valor. Esta é a sua garantia exclusiva.

Esta garantia é válida para o comprador original em varejo a partir da data de compra inicial no varejo, e não poderá ser transferida. Guarde o recibo original de venda. Para obter serviços de garantia, é necessário ter um comprovante de compra. Os distribuidores, centros de assistência técnica ou lojas de varejo da Sunbeam que vendem os produtos da Sunbeam não têm o direito de alterar, modificar ou mudar de qualquer maneira os termos e condições desta garantia.

Esta garantia não cobre o desgaste normal de peças ou danos resultantes de qualquer dos seguintes casos: uso negligente ou errôneo do produto, o uso de tensão ou corrente inadequadas, uso contrário às instruções operacionais, desmonte, conserto ou alterações efetuadas por outrem que não a Sunbeam ou Centro de Serviço Oster® Autorizado. Além disso, a garantia não cobre casos de força maior, tais como incêndios, enchentes, furacões e tornados.

Sunbeam não se responsabilizará por quaisquer danos emergentes ou indiretos causados pela violação de qualquer garantia expressa ou implícita. Exceto na medida proibida pelas leis aplicáveis, quaisquer garantias implícitas na comercialização ou adequação a um fim específico limitam-se à duração expressa pela garantia acima.

Como Obter Serviço Autorizado na Garantia: Consulte as condições da garantia específica do país ou entre em contato com o seu representante local.

NÃO DEVOLVA ESTE PRODUTO AO LOCAL ONDE ELE FOI COMPRADO.

PARA MÉXICO SÓLAMENTE -FOR MEXICO ONLY
BATIDORA DE PEDESTAL OSTER® MIXMASTER®
IMPORTADOR: SUNBEAM MEXICANA, S.A. DE C.V.
AV. JUÁREZ No. 40-201,
EX–HACIENDA DE SANTA MÓNICA,
TLALNEPANTLA, ESTADO DE MÉXICO,
C.P. 54050, R.F.C. SME570928G90, TEL. 53660800
PAÍS DE ORIGEN: CHINA
PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA, E.U.A.

LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO

MODELO	CARACTERÍSTICA ELÉCTRICAS		
2700, 2700-13	60 Hz	120 V~	480 W

CONTENIDO: 1 PIEZA

NOM - 004 - ANCE

©2006 Sunbeam Products, Inc., doing business as Jarden Consumer Solutions. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Products, Inc., doing business as Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.
One year limited warranty – please see inside for details.
Patent pending.

©2006 Sunbeam Products, Inc., faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions. Tout droit réservé. Distribué par Sunbeam Products, Inc., faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.
Une année de garantie limitée – veuillez lire à l'intérieur pour plus de détails.
Brevets en cours.

©2006 Sunbeam Products, Inc., operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Products Inc., operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.
Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el interior.
Patentes pendientes.

©2006 Sunbeam Products, Inc., operando sob o nome de Jarden Consumer Solutions. Todos os direitos reservados. Distribuído pela Sunbeam Products, Inc., operando sob o nome de Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.
Garantia limitada de um ano – para maiores detalhes, consulte no interior.
Patentes em adamento.

Printed in China Imprimè en Chine Impreso en China Impresso na China

P.N. 120531